Про Україну з гонором і гумором

НАШЕ САЛО

історія, способи соління, страви, анекдоти

СЕРІЯ:
УКРАЇНСЬКИЙ СТІЛ

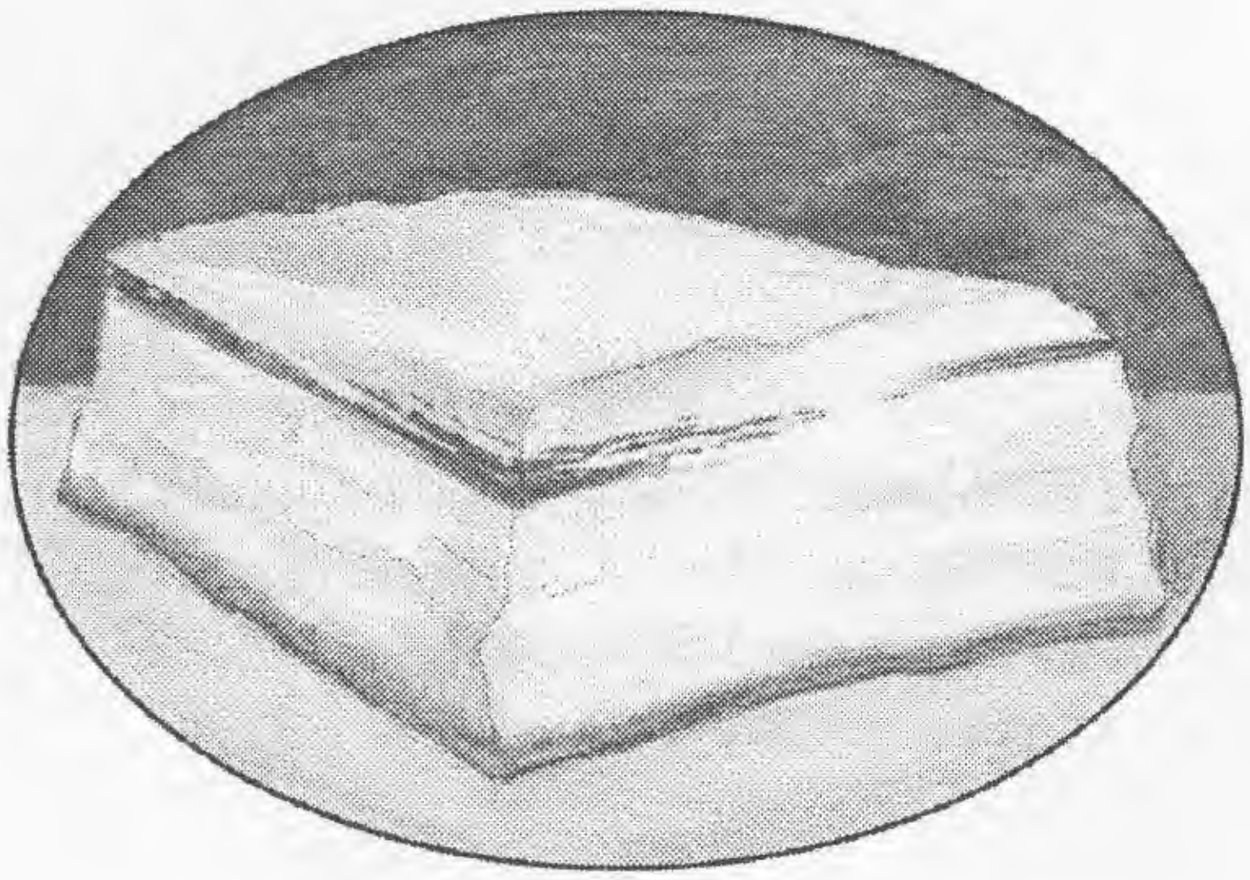
Годі скиглити! Шануймося!

АНАТОЛІЙ БОЙКО

НАШЕ САЛО

Історія,

способи соління, страви, анекдоти



Київ 2007

ББК 36.99
Б77

Серія: "Український стіл"

Бойко Анатолій. Наше Сало: історія, способи соління, страви, анекдоти. – Київ, 2007. – 64 с.

У книзі в науково-популярному стилі оповідається про візитну картку української кухні — САЛО. Простежено особливості перетворення *сала* на національну українську страву, походження сальних порід свиней, специфіка свинарства на запорізькому Великому Лузі. Описано стародавні та сучасні українські способи зберігання і соління *сала*, а також наведено рецепти страв на *салі*.

Для усіх небайдужих до *сала*.

Затверджено до друку
рішенням Вченої ради Інституту української археографії
та джерелознавства ім. М. С. Грушевського НАН України
як науково-популярне видання

Усі права застережено. Передрук будь-якої частини цього видання
у будь-якій формі та будь-яким способом, зокрема й електронним,
без письмової згоди авторів проекту заборонено

ISBN **978-966-02-4434-4**

© Віктор Брехуненко, Анатолій Бойко,
назва й концепція проекту,
назва серії, дизайн оправи, текст

Митник українцю на кордоні:
– Чи зброю, наркотики, валюту, антикваріат везете?
— Наркотик везу.
— Покажіть! Та це ж ... сало!
— А я від нього чманію!

Переднє слово

Чи є в Україні харч, здатний позмагатися з *салом* за своєю популярністю? Далебі – навряд! *Сало* з найдавніших давен слугує за герб і візитну картку української кухні. І нехай сучасні дієтологи розкладають його на різні хімічні елементи й гарячково рахують калорії, але для переважної більшості українців суха формула $C_2H_5(C_{18}H_{31}O_2)^3$ навряд чи нагадає Його Величність САЛО. Натомість, достатньо справжньому українцеві уздріти бодай невеличкий шматочок "білуватого золота" з рожевими прорізями м'яса та з брунатною, просмаленою житньою соломою шкірочкою, щоб на обличчі його з'явилася блаженна усмішка, руки відразу потягнулися до ножа та цибулини, а шлунок обізвався радісним маршем в очікуванні неперевершеної смакоти. І не треба ніяких там чудернацьких формул, адже всім відразу зрозуміло – це САЛО! Наше САЛО.

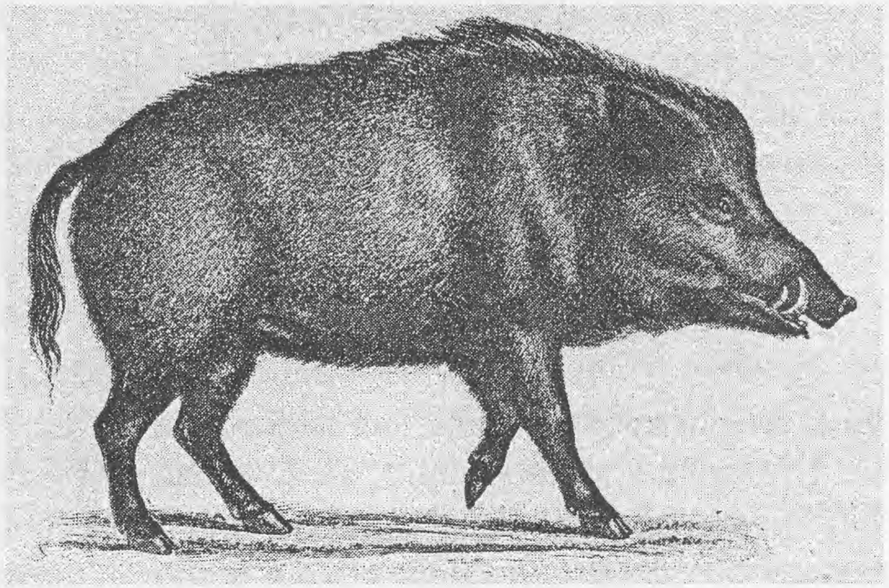
Дикі свині й дике сало

Як *сало* стало *нашим* і коли його почали писати в Україні з великої літери? Не будемо даремно надувати щоки. Свійські свині, як і годиться, походять від своїх диких пращурів, споконвічних представників фауни наших земель. Кістки дикого кабана достатньо часто знаходять у прадавніх торфовищах України. Дикий кабан (вепр) в уявленнях первісних людей уособлював статечність і відвагу, був символом хоробрості та безкомпромісності.

Вепр має кремезне, покрите бурою щетиною тіло завдовжки до двох метрів. На спині щетина утворює загривок. Ноги в дикого кабана міцні й високі, завдяки чому висота звіра становить у холці трохи більше метра. Рило – тонке й видовжене – закінчується традиційним "п'ятачком". Нижні ікла досягають 6 – 10 сантиметрів, а загальна вага – трьох центнерів.

Вепр – тварина обережна, але не боязка. Вепр – волелюбний, він і на дух не зносить втручання чужаків у свої володіння. Живе переважно одинаком, і тільки в "шлюбний" період напровесні дикі свині утворюють стадо.

Рухи кабана повільні, часами навіть дещо незграбні, але за необхідності стають миттєвими й різкими. Кабани чудово плавають і можуть долати у воді пристойні відстані. Харчуються, як правило, різним корінням, жолудями та дикофруктами, але при нагоді не від того, щоб поласувати й м'ясцем. Саме тому кабани інколи нападають на оленів та козуль.



Вепр

Зрозуміло, що полювання на диких кабанів завжди було справою дуже небезпечною, за яку бралися лише справжні відчайдухи, адже вепр міг несподівано розвернутися й кинутися на мисливця. Якщо останній не зуміє вцілити нападникові в лоба чи видертися на найближче дерево, доведеться йому, в кращому разі, нарікати лише на себе, а в гіршому – попрощатися з цим світом. Бо вже вепр як зіб'є з ніг, то не вгамується, доки не порве й не потопче.

Перші домашні свині

Перші згадки про одомашнення дикого кабана пов'язані з Китаєм, Південно-Східною Азією та Стародавнім Єгиптом. Вже 9000 років тому диких кабанів почали там спеціально приручати й вигодовувати задля м'яса й шкіри. І, певне, вже стародавні люди вельми вподобали собі й одне, й друге, якщо зображення свійської свині з'являються на фресках. Утім одомашнені свині тоді ще мало чим відрізнялися від диких кабанів – були такими ж високими й худими з темно-бурою щетиною, яка стирчала в різні боки.

На території України археологи знаходять кістки свійських свиней у розкопах стійбищ, датованих третім тисячоліттям до нашої ери. Але тоді свині ще не домінували в домашньому господарстві, а окремі дослідники навіть вважають свинину випадковим елементом у харчовому раціоні тогочасного населення українських земель.

Ближче до нашої ери ставлення до свині теплішає. У VII ст. до н. е. у Північному Причорномор'ї з'явилися грецькі колонії. Греки шанували богиню Деметру. В рамках її культу вони прославляли родючість землі й приносили в жертву вгодованих свиней.

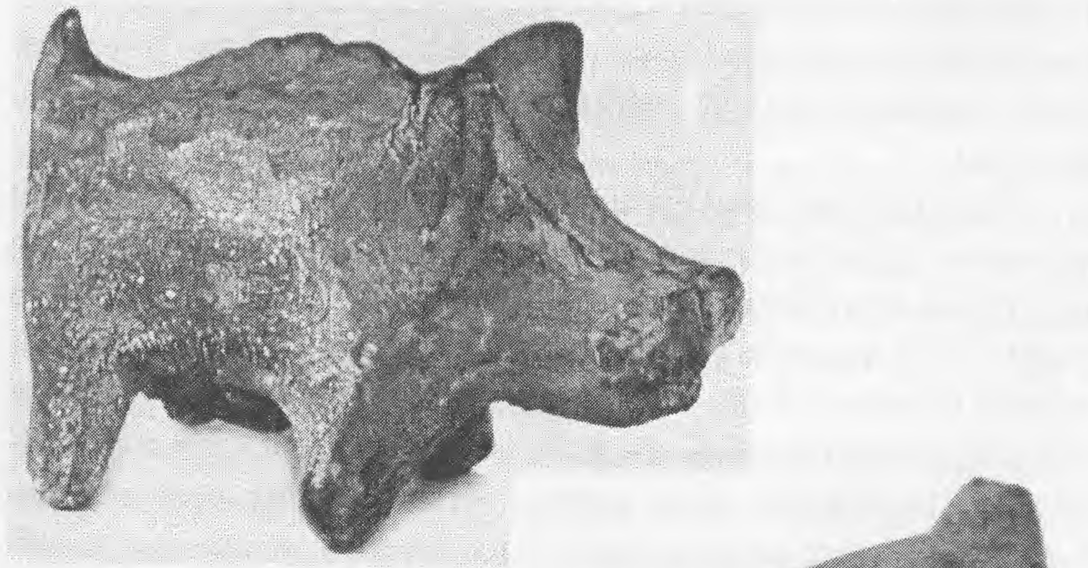
Натомість, на просторах Аравійського та Синайського п-овів кабанці у цей час потрапили в немилість. Річ у тому, що в цій місцевості по берегах річок та озер водилася силасиленна диких свиней, які були для місцевих мешканців головним об'єктом полювання, а свинина – одним з основних

продуктів харчування. Проте через деякий час у цих гурманів почали з'являтися ознаки виродження. Люди стали частіше хворіти, слабнути тощо. В усьому звинуватили, звісно, свиней. Їх оголосили *"особливо нечистими"*. Таке ставлення настільки глибоко вкоренилося, що для євреїв, скажімо, навіть сама назва цієї тварини вважалась "нечистою", й спершу вони, а за ними згодом і мусульмани воліли не вживати слово *свиня*, називаючи її *"цей звір"* або *"ця тварина"*. Пізніше заборона споживати свинину стала одним з догматів іудейського та мусульманського віросповідань. А пасти свиней, як це робив "блудний син", означало посісти найпринизливіше становище в суспільстві.

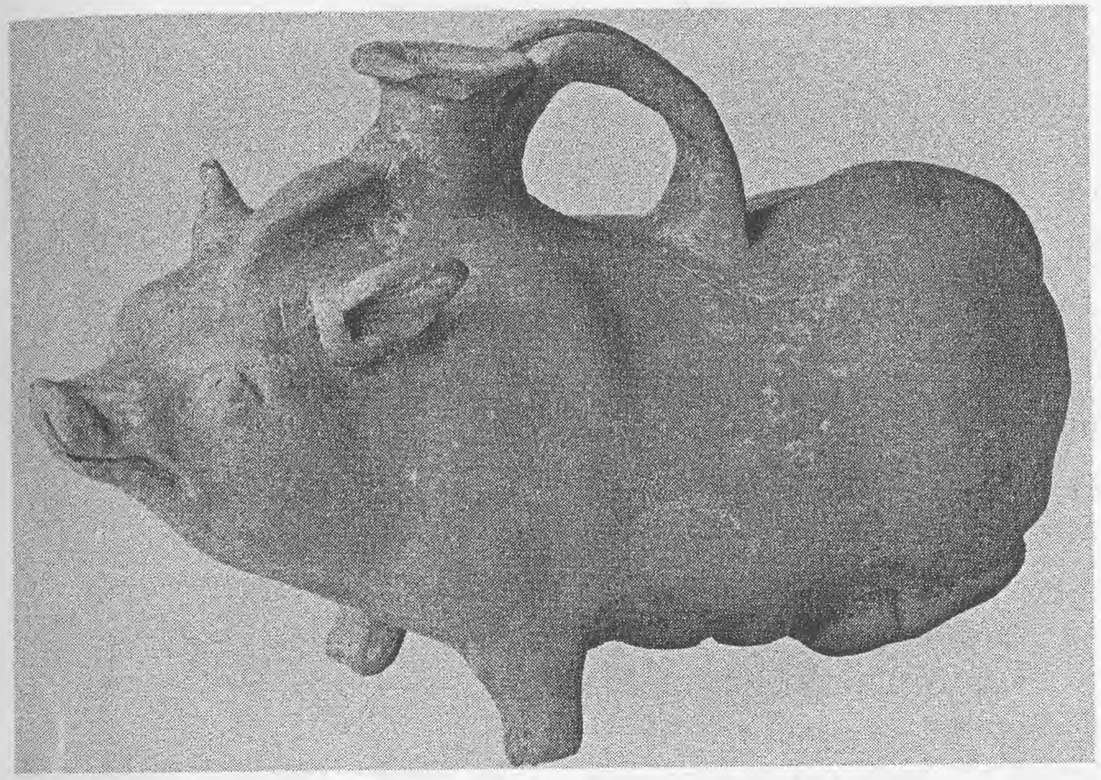
Насправді ж свині були ні в чому не винні й постраждали через неохайність споживачів їхнього м'яса й сала. Причина надмірної хворобливості населення Аравії та Синаю полягала зовсім не в якостях свинини, а в нехтуванні їдцями елементарних правил гігієни. Навіть такі нехитрі процедури, як миття рук і термічна обробка м'яса, були радше винятком, ніж правилом. Переважно м'ясо вживали напівсирим, провокуючи розвиток різних захворювань. Що свинина накопичує в собі зародки багатьох хвороб, а тому потребує обов'язкової термічної обробки, стало відомо лише в середині XIX ст.

На щастя, українські землі оминула *"чаша сія"*. Навіть серед мусульман – кримських татар і ногайців – свинина ніколи не викликала відрази. Попри заборони ісламу, у харчовому раціоні цих степовиків вона посідала не останнє місце. Збереглися кримськотатарські рецепти приготування свинини. Досить сказати, що слово *шашлик* – кримськотатарське, від *шиш* – шматок, або *шаш* – волосина. *Шишлик* означало шматками, а *шашлик* – вузькими смужками. Традиційний кримськотатарський *домуз* – це свіжа свинина, вимочена у джерельній воді й засмажена на вугіллі з старої виноградної лози, гілочок яблуні, вишні або айви.

У носіїв трипільської культури, поширеної на значній частині сучасних українських земель, домашня свиня належала до культових тварин. Її неабияк шанували, приносили в жертву богам, благаючи в тих захисту та сприяння у господарстві. Глиняні фігурки свиней – дуже поширений атрибут у житлах трипільських поселень. Поряд були й глиняні фігурки дикого кабана, який для трипільців разом з биком та бараном утілював могутність.



Трипільські фігурки свиней

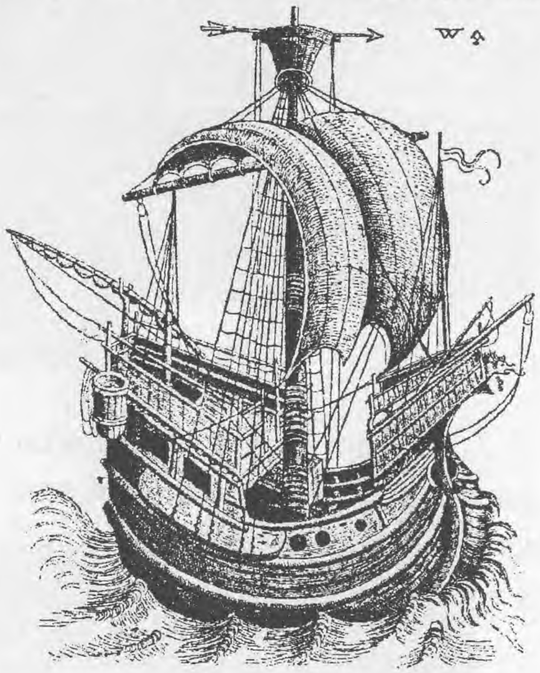


Скіфська фігурка дикого кабана

Культ вепра як уособлення сили, хоробрості й витривалості був притаманний також скіфам. Дуже часто на обладунках скіфських мечів надибуємо зображення дикого кабана, а в курганних похованнях знатних скіфів – його фігурки.

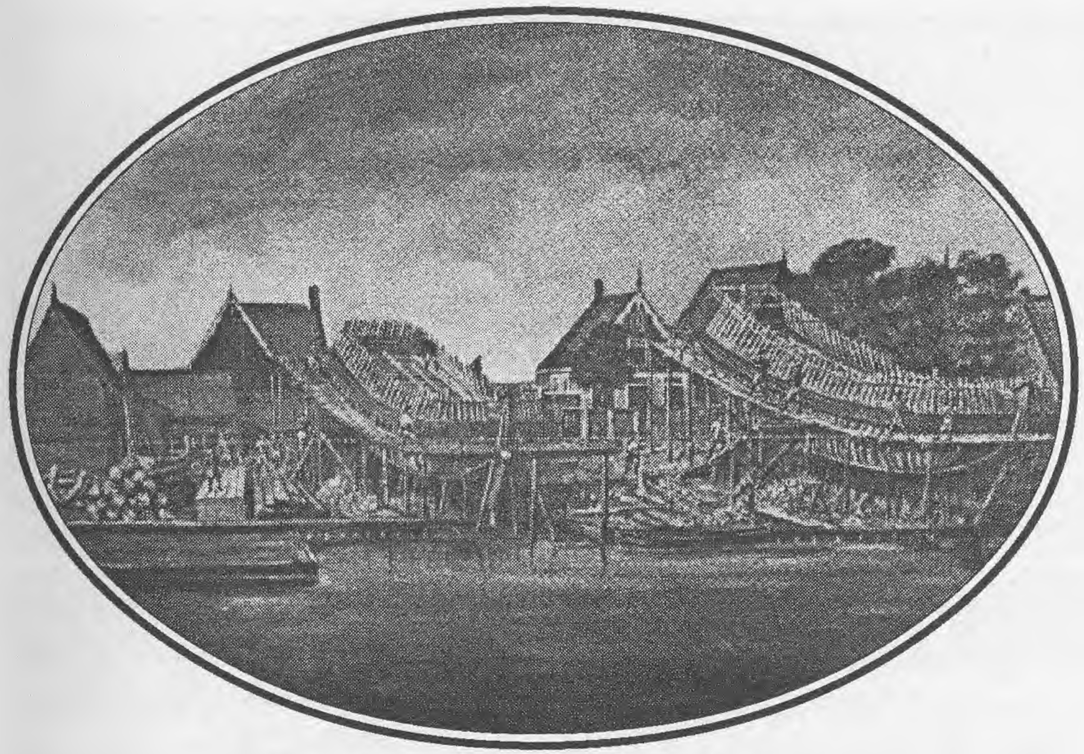
Мандри свиней

Як не дивно, але появі й поширенню в Європі такої звичної для України білої капловухої хрюкавки маємо завдячувати колоніальним апетитам Великої Британії, яка з кінця XVI ст. прагнула будь-що стати "володаркою морів".



Торговельні інтереси англійських компаній, помножені на амбітні змагання Британії за світове панування на морях, вимагали від неї тримати чисельний і потужний флот. Вісімнадцяте століття – це доба карколомного зростання могутності британського флоту. Уже в першій половині століття він нараховував 263 кораблі, а розмах подальшого суднобудування просто вражав. На рубежі XVIII – XIX століть кількість британських військових кораблів зросла до 1108 одиниць.

Такі темпи нарощування кількості суден здавалися тоді просто фантастичними. Були потрібні колосальні гроші й матеріальні ресурси, а серед останніх і... *сало*. Так-так, добре знайоме нам *сало*. Річ у тім, що на тогочасних вітрильниках усі тертьові механізми змащувалися саме *салом*. Сальним жиром покривали й дно корабля. Що вже говорити про спуск



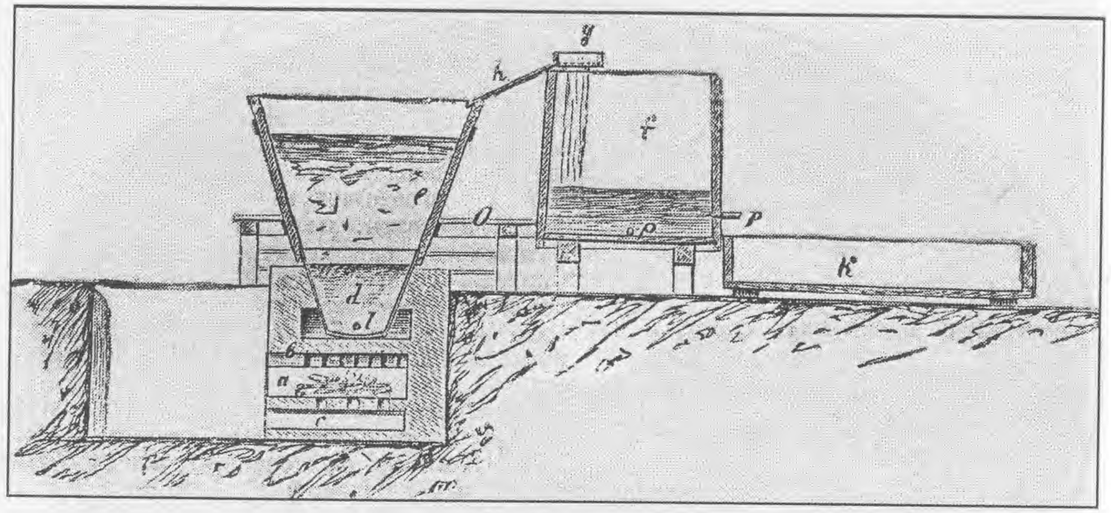
Суднобудівна верф у Британії XIX ст.

корабля на воду. На верфі усі відповідні блоки та шківи обмазували *салом*. Отже, *сало* перетворилося на стратегічну сировину для Британії, а британський уряд сушив голову над тим, як забезпечити надійне постачання *сала* для військово-морських потреб.

Спосіб заготівлі *сала* був тоді простим до неймовірності. Існували так звані салотопні заводи, які з ранку до вечора витоплювали цей продукт із цілих туш худоби. На виварку йшло все – вівці, кози, корови. Дуже часто з такої худоби навіть шкіру не знімали, а топили живу у великих казанах зі смальцем. Під казанами підтримували вогонь, а наглядач постійно знімав зверху вже витоплене *сало*.

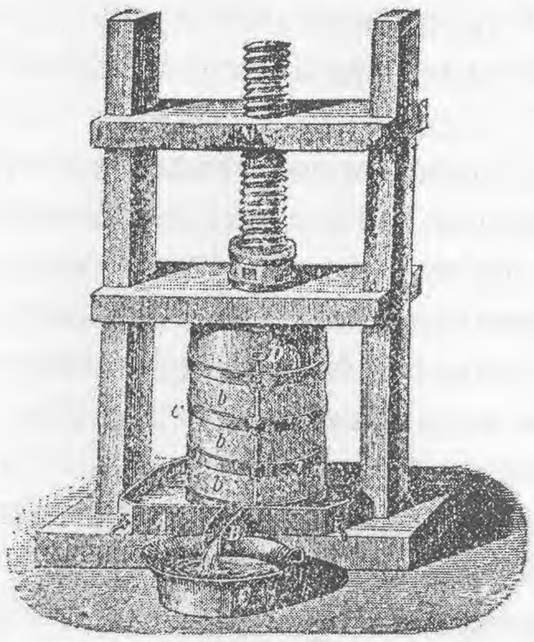
Найпростіша салотопня, яка була поширена скрізь по Європі, у тому числі й в Україні, мала такий вигляд.

У металеву частину казана наливали воду до рівня дерев'яної насадки. Робили це для того, щоб *сало* не пригорало, а ви-

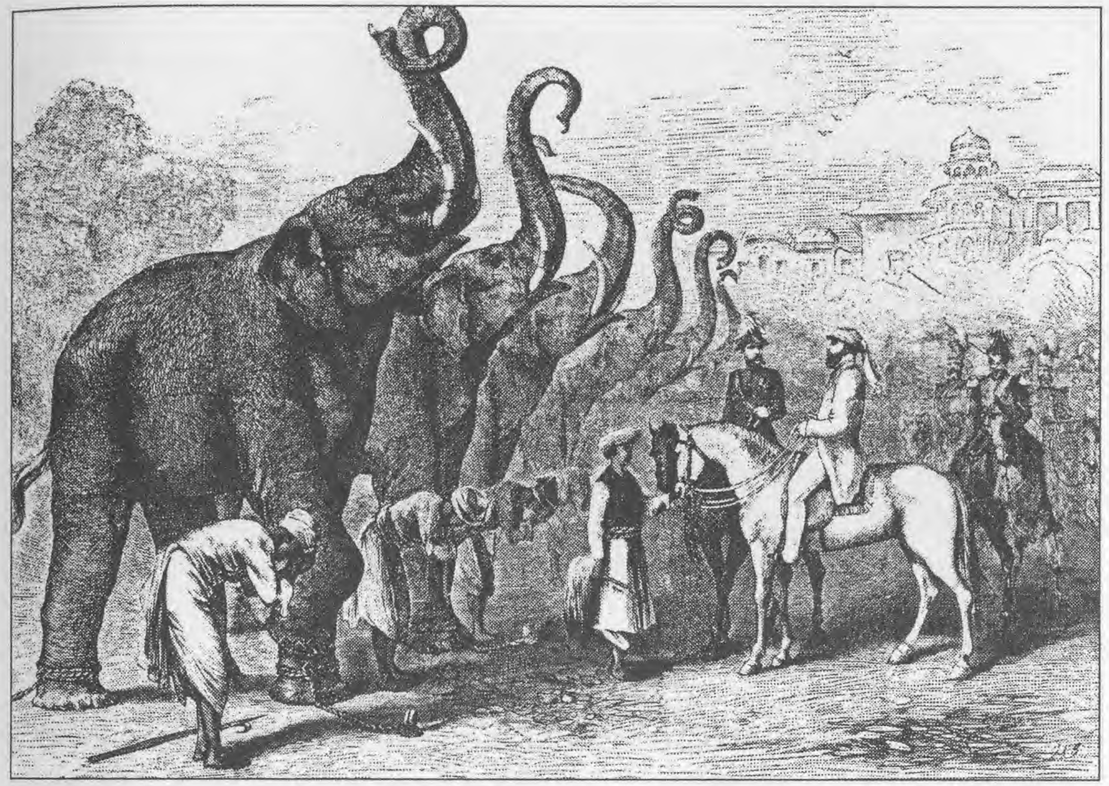


Салотопня

шкварки не пересмажувалися. Під казаном розпалювали вогонь, і коли вода закипала, у неї вкидали заготовлений сирець – порубану худобу, а то й цілу тушу. *Сало* починало витоплюватися й спливало смальцем. Робітник збирав його черпаком і зливав на сито, розміщене над чаном-відстійником. Вишкварки, які залишилися в ситі, по жолобу згортали назад у казан. У відстійнику пробивали два отвори, які потім затуляли дерев'яними чопиками. Через верхній отвір зливали вже відстояне світле та чисте *сало* в дерев'яну чотирикутну ємність для охолодження. У цьому примітивному прообразі холодильника рідкий смалець холонув й загусав. Робітник постійно перемішував цю однорідну масу, щоб вона не бралася плямами. З холодильника продукт розкладали в бочки. Вишкварки виймали з казана, складали в полотняну торбу



Прес для вижимки сала із вишкварок

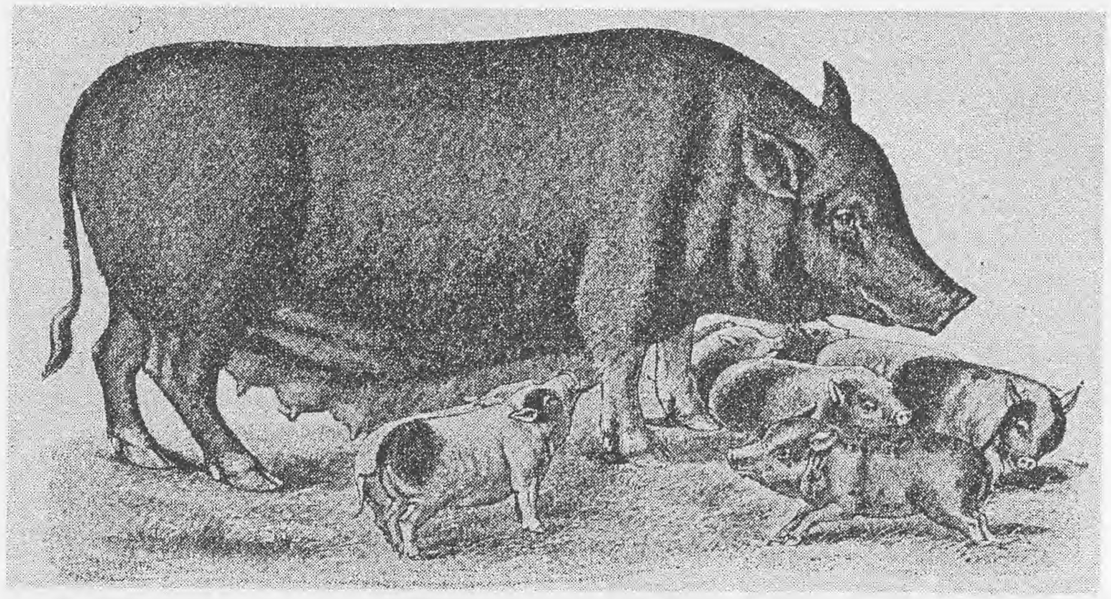


Колоніальна Індія

й підсовували під гвинтовий прес. У такий спосіб вичавлювали рештки товщу.

Ця невибаглива технологія діяла бездоганно. Ось тільки виробу, попри всі старання, все одно не вистачало. Адже його не тільки постачали на флот, а й використовували для освітлення приміщень. Домашня ж англійська свиня мала суттєву ваду – м'яса у ній було значно більше, ніж сала. На цьому тлі вже не вражав той факт, що за умов оптимального утримання у хліві ця свиня могла дотягти до 300 кг. Не зарадив справі й бум у розвитку вівчарства: воно ніяк не могло дати необхідної кількості сировини. А закупівля *сала* за кордоном виручити не могла, бо не гарантувала в ті часи стабільності поставок. Слід було шукати інших способів задовольнити потреби. І мудрагелі-британці таки їх знайшли.

У Індії англійські колоністи звернули увагу на потенційні можливості індійської дикої свині. Ця тварина має 1,5 метра

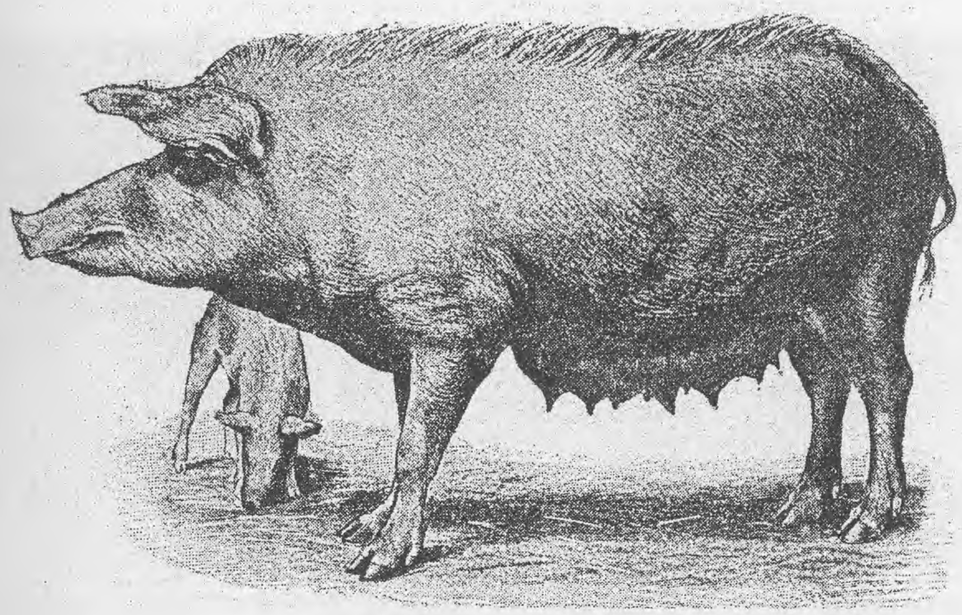


Індійська дика свиня

завдовжки й 80 сантиметрів заввишки. Її вага дуже рідко перевищує 110 кілограмів. Голова в індійської свині коротка, з товстими щоками. Шия м'ясиста. У ній відкладається багато *сала*, яке напливає на загривок. Тулуб широкий, ноги короткі. Шкіра тонка, а щетина досить м'яка. У добре відгодованих свинок черево звисає до самої землі. Свиня ця дуже плодюча, дає за один опорос по 15 – 20 поросят. Та найголовніша її перевага полягала в дуже швидкому набуванні товарного вигляду – за 6 – 8 місяців. При цьому м'ясо було жирне, а *сало* дуже товсте.

Ще в другій половині XVII ст. індійську свиню завезли до Британії й схрестили з англійською домашньою свинею. Перші ж спроби дали приголомшливий результат. А вже наприкінці цього століття в Британії тільки й розмов було, що про нову беркширську породу свиней.

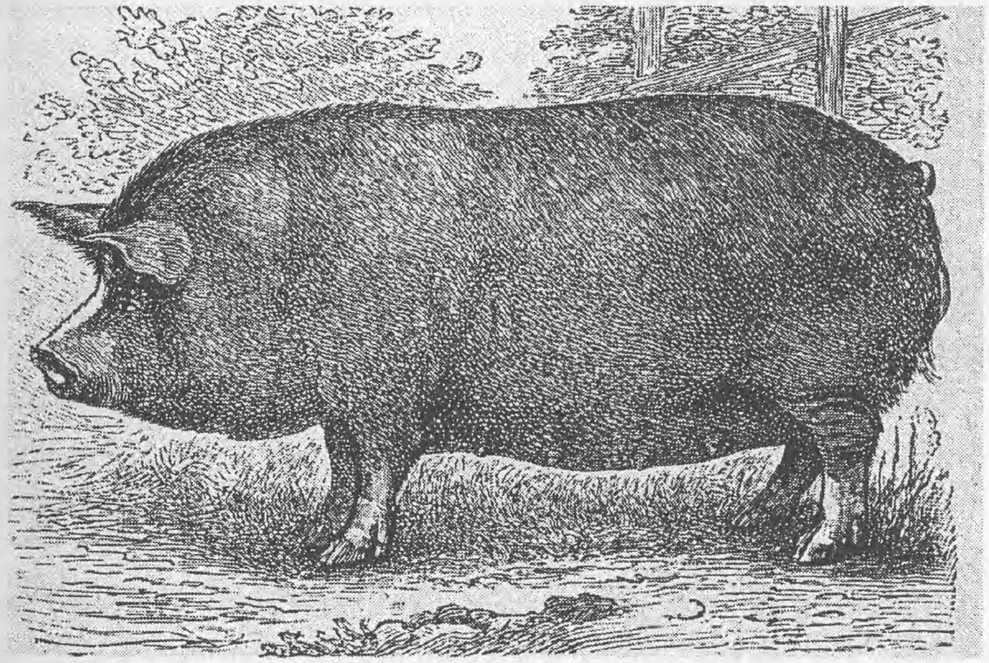
Беркширська свиня – темна або плямиста – мала товсту жирну шию, прямі вуха, широку грудину, таку ж спину, короткі й міцні ноги, над якими звисали широкі й товсті окороки. Шкіра була тонкою, а щетина м'якою. У п'ятимісячному віці свині досягали ваги 5 – 6 кг. Але найціннішим виявилося те,



Проста коротковуха свиня

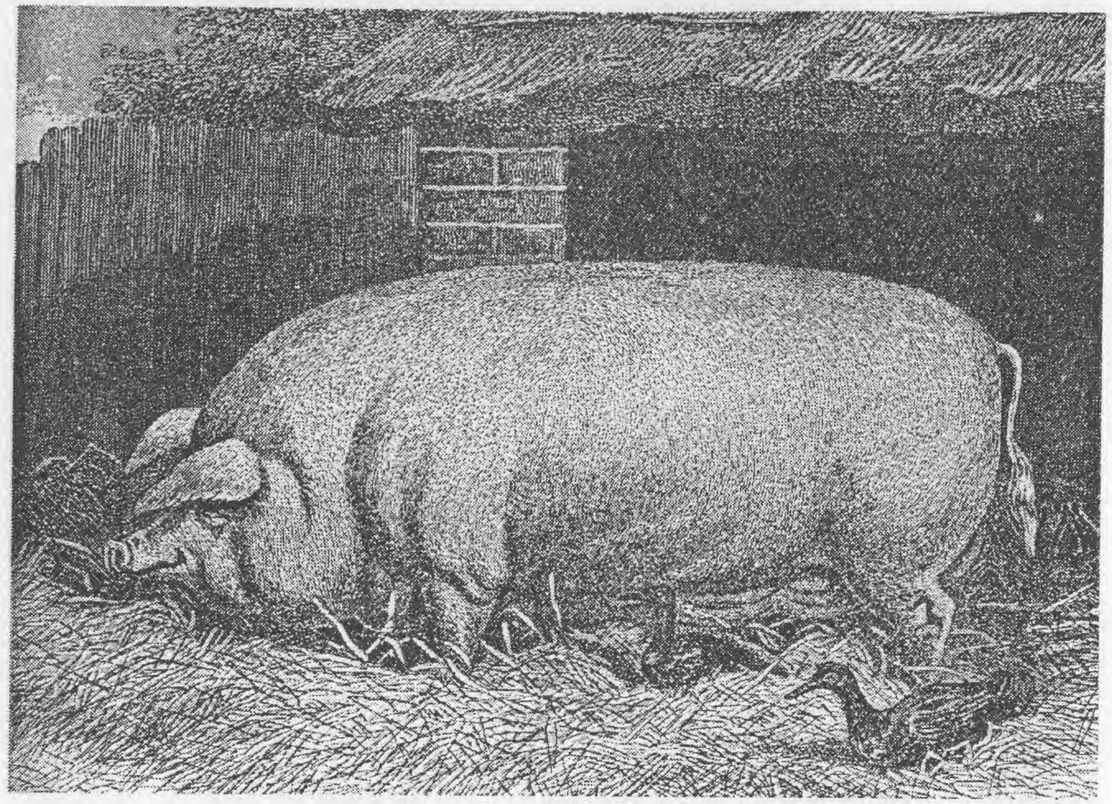
що нова порода свиней була невибагливою до утримання й досить стійкою щодо різноманітних хвороб.

Поява беркширської породи свиней зробила справжню революцію у свинарстві. Англійці експериментували далі й уже



Беркширська свиня

2634

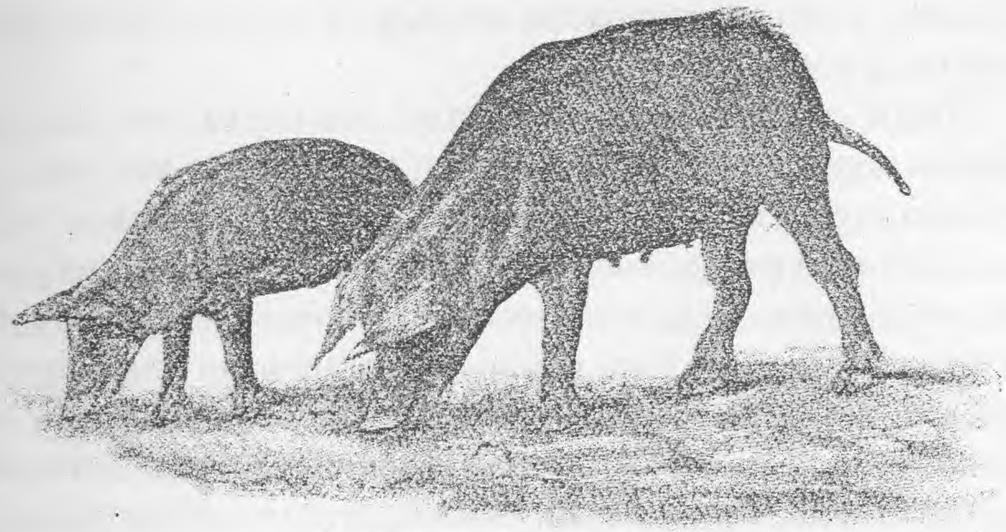


Йоркширська свиня

незабаром, після вдалих схрещувань беркширської свині з неаполітанською, вивели породу білих йоркширських свиней. Саме ця порода стала візитівкою Старої Англії. Свиня мала широкий округлий тулуб, випрямлену широку спину, вкорочену шию. Ноги й кістки потоншали, а тіло опушила біла та м'яка щетина. Довжина свині сягала 2,5 метра, а вага – 450 кг. Відмінні смакові властивості м'яса й *сала* довершували привабливі характеристики цієї породи.

Відтак Британія фактично вирішила проблему забезпечення флоту стратегічною сировиною, а світ отримав унікальну породу свиней, якій судилося збагатити традиційну національну кухню багатьох європейських народів.

Дуже швидко англійська порода "завоювала" Німеччину, Австрію, Угорщину, далі настала черга Польщі, а згодом і України. У Польщі англійську свиню схрестили з місцевими



Чухонська свиня

породами, особливо з *магнолицею* або угорською свинею, дуже поширеною по всій південно-східній Європі та Туреччині. Фахівці вважають, що магнолиця є найближчою родичкою італійської свині, яка, у свою чергу, перейняла ще за часів Давнього Риму багато ознак від свиней, завезених тоді з Індії. Принаймні, угорська свиня має вигнуту спину, плаский тулуб, вкритий кучерявою щетиною, від чого іноді здається, що свині закутані в ковдри сірого кольору. Але за своєю плодовитістю магнолиця значно поступалася англійським породам.

В Україні англійські свині поширилися в середині XVIII ст. Від схрещення з місцевою домашньою породою з'явився різновид, який невдовзі витіснив усі інші породи.

Свинина, звичайно, набула популярності серед українців задовго до цього часу, але відтепер українці стали справжніми гурманами. При цьому ніхто й не підозрював про індійський родовід завезених англійських свиней. Для українців – це була суто європейська порода з короткою шиєю, смачнющими *салом* та м'ясом, невибаглива й плодовита.

Не так весело пішло в сусідній Московії. Вороже ставлення московитів до всього європейського зробило й тут свою чорну справу. На англійські породи дивилися в Москві як середа на

п'ятницю, а місцеві свині до культу його величності *Сала*, м'яко кажучи, не спонукали.

Поширена на території Московії довговуха, так звана *чухонська* порода свиней, не мала ані естетичного вигляду, ані особливих смакових властивостей м'яса та *сала*. Більше того, саме *сала* в ній майже й не було. Довгоногі з пласкими ребрами й коропоподібною опуклою спиною, чухонські свинки й кабани брудно-солом'яної масті швидше нагадували неоковирних цуценят. А їхня несамовита всеїдність навіювала думку про "нечистоту" тварини. Крім того, "чухонка" дуже повільно росла. Тільки в два роки ця свиня набувала пристойних розмірів, та й то лише за дбайливого догляду й щедрої годівлі.

За таких обставин свинина (а особливо *сало!)* не стала для росіян національним наркотиком. І тільки після того, як у середині XIX ст. вони доп'ялися до смаколиків української кухні, *сало* потроху розпочало завойовувати їхні симпатії й шлунки.

Українське сало

Ставши українським національним продуктом, *сало* перетворило свинарство в Україні на шановану галузь господарства. Вже у XVIII ст. були відшліфовані способи розведення й відгодівлі свиней і зберігання *сала*. Кожному з регіонів, залежно від природнокліматичних особливостей, були притаманні свої підходи, але скрізь для свинарства намагалися створити якнайсприятливіші умови. Склалися й неписані правила. Багатьох з них дотримуються в українських селах донині.

Коли господар купував підсвинка на відгодівлю, то керувався традиційним правилом: "*Свиня або кабан треба, щоб були такі, як лава, з гостроспинного не буде сала*". Світлі масті свиней – білі та руді – вважались кращими. Поширеною була думка, що чорна шкіра негативно впливає на якість *сала*. "*Як шкіра чорна, то й сало таке ж*", – говорили в Україні.

Коли підсвинок через рік перетворювався на свиню і та "пускала стрічку" (або ще – "зривалася до кнура"), її парували. Після цього свиню годували "*як на убій*" і винятково якісними кормами. Порісну свиню заборонялося бити. Поблизу неї навіть не можна було кричати й сваритися. За два тижні до опоросу її заганяли в окреме приміщення й уважно стежили, щоб після опоросу вона не з'їла свого посліду. Вважалося, що коли свиня з'їсть його, то згодом погризе й поросят. Натомість, свині відразу давали напитися свіжої джерельної води.

Уже через кілька днів після опоросу в селянському господарстві XVIII – XIX ст. свиню випускали на вигін чи обочину,

приставляли до неї наймолодшого члена сім'ї й давали щодня напастися споришем.

Відправним пунктом у відгодівлі свиней було визначити для кожного кабана чи свині, коли їх пускатимуть під ніж. Основними датами були великі релігійні свята – Різдво, Покрова, Пасха. Вважалося, якщо кабана чи свиню не заколоти в наперед визначений день, – толку не буде. Порося неминуче все одно здохне!

Після визначення дати майбутнього кровопускання поросят затягували до хліва на тривалу відгодівлю. Найкраще це було робити *на молодика* (молодий місяць). Тоді й шкіра, мовляв, залишиться молодою, а *сало* удасться м'якеньким. Якщо ж поросят заженуть на старий місяць, то й "*сала не вкусиш: таке воно буде тверде*".

Відразу після затягування поросят до хліва відбувалося ще одне важливе дійство – перше годування. Для цього вчиняли діжу, на тісті малювали хрест, примовляючи: "*Як ця діжа сходить і хліб росте, так щоб на кабанові сало росло*". Потім з тіста робили три хлібці, вкладали в кожен з них по кілька зернин з першого снопа, додавали щетину, вистрижену навхрест з голови кабана, й господиня, яка ще зранку спеціально нічого не їла, давала ці хлібці поросяті, примовляючи: "*Їж до ножа, щоб таке сало було, як панська діжа*".

З цього часу свиней повноцінно годували. Зокрема, їм домішували ячмінь, жито та просо. До пійла додавали печеного хліба та залишки зі столу – борщ, кашу тощо. Діти рвали по балках молоду лободу та щирицю, а господині дрібно її кришили й заправляли сирівцем, кисляком чи тими ж помийками. Таким чином тварину можна було утримувати до осені на самому бур'яні.

Кульмінаційним моментом у свинарстві вважався процес заколювання кабана. У кожному селі були свої колії – віртуозні майстри цієї справи, "кабанники". Від майстерності колія залежала остаточна якість м'яса й *сала*. Якщо колій такий собі,

то й діла не буде. Свиня довго мучитиметься, кричатиме, а *сало* зробиться слизьким та синім. Щоб стати добрим кабанником, треба бути людиною бездоганної поведінки з незаплямованою біографією, не забити до цього жодної тварини, ба навіть собаки не вдарити без достатньої на те причини.

Сало з Великого Лугу

Свої відмінності у відгодівлі свиней існували на Запорожжі, зокрема, у Великому Лузі, який свого часу запорізькі козаки шанобливо величали "козацьким батьком".

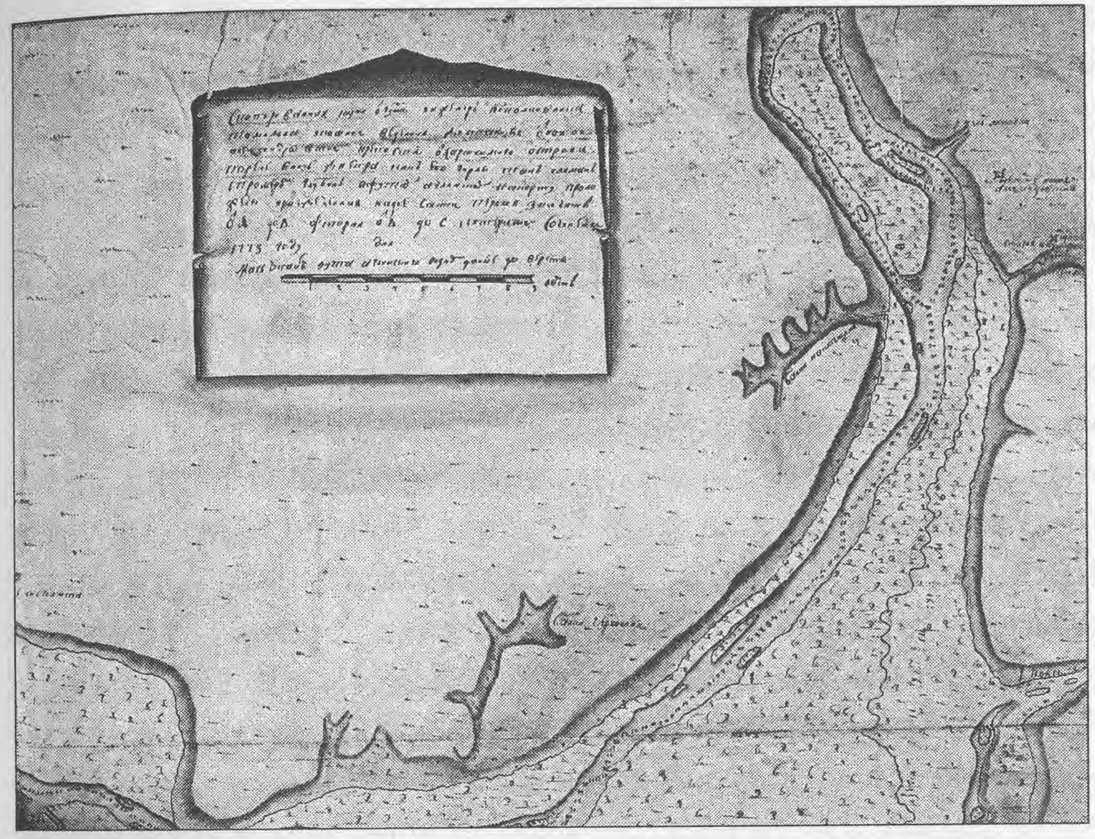
У XIX ст. тут розводили свиней сірої породи. До двох метрів у тілі, з довгими рилами та високими ногами, ці свині важили в добру годину до 500 кг.

По весні, але ще до розливу Дніпра, дбайливі господарі готувалися виганяти свиней, як і худобу, в плавні. Якщо господар мав дружину, вона починала збирати свого чоловіка в дорогу. Якщо ні – то це робили молодики або робітники. До торби клали з розрахунку на 2–3 дні хліб, сало, цибулю. Козак брав з собою й доброго сіряка чи кожуха.

Вранці кабана та свиню (обов'язково пару) випускали з двору й гнали в бік плавнів. Господар вирушав за якусь годину. У густій траві плавнів слід від свиней був добре помітний, тому він легко знаходив свою безрогу худобину.

У плавнях свині шукали собі місце для нори. Щоб у повінь нору не залила вода, вони вибирали місцину на горбках, як правило – під великими дубами чи грушами. Тут на випадок високої води свині були у безпеці, а також мали вдосталь корму (різних корінців та дикофруктів).

З вибором мандрівна пара не поспішала. Процес затягувався на 2–3 дні. Увесь цей час господар крокував за своєю худобою, намагаючись не показуватися зайвий раз їй на очі. Не одну ніч доводилося йому ночувати в плавнях, закутуючись у сіряк.



Фрагмент Великого Лугу з карти 1776 р.

Аж ось свині нарешті обрали місце для своєї нори й починали довгими писками рити землю під деревом, вигризаючи коріння й розчищаючи простір. Після того, як лігво було готове й господар пересвідчувався, що свині добре облаштувалися, він зі спокійним серцем повертався додому.

З цього часу свиней не чіпали аж до осені. У виняткових випадках, коли в господині уривався терпець, вона змушувала чоловіка поїхати разок у плавні подивитися на свою худобу. Аж восени господар вирушав забирати свій скарб. На це іноді йшло по п'ять – шість днів.

За сезон свиня встигала двічі опороситися. Зазвичай вона з одного опоросу приносила мінімум 19 – 25 поросят. Якщо ж було менше, її вибраковували. А тому коли господар приходив до лігва, то надибував там як правило 40 – 50 голів свиней. Причому поросята першого опоросу тільки за віком могли

назватися поросятами. До двох метрів завдовжки, високі на ногах, з солідною вагою, вони виглядали досить переконливо. А чому б його й не рости? Корінців вистачало. Жолудів у плавнях сила, бо, слава Богу, дубів ще тоді не повирубували, та й грушок-гниличок і яблук-кисличок було досхочу.

Була, проте, одна поважна проблема. Молодняк ніколи не бачив людини. За півроку навіть старі свиня й кабан дичавіли, а що вже казати про поросят? Тому слід було докласти неабияких зусиль, щоб пригнати свиней до обійстя.

Тож кілька днів господар намагався якомога частіше перебувати у свиней на виду. Поступово вони до нього звикали, підпускали, а днів за три – чотири він уже починав потихеньку відтісняти їх від лігва. Крок за кроком, упродовж кількох днів кружляючи зі свинями навколо лігва, господар усе більше й більше розширював відстань переходів. За цей час свині до нього вже звикали й робилися податливішими.

У садибі ж на свиней вже чекали спеціальні кошари, збудовані господарем влітку. Сплетені з лози стіни були зсередини й ззовні обмазані глиною, перемішаною з кінським кізяком, та побілені. З накошеного у плавнях очерету робили дах.

Починаючи з третього – четвертого дня відтоді, як господар пішов у плавні, діти постійно чатували на появу худоби. Як тільки хто угледить "процесію", відразу біг додому й кликав на допомогу. Прибігали навіть сусіди. Усім миром вирушали назустріч господарю, шикувалися у живий коридор й поволі спрямовували свиней до двору.

Після цього свиней проліковували народними ліками, адже після перебування в плавнях усе могло статися. Брали свіжий кінський кізяк, злегка посипали його вівсяною, гречаною або ячною половою, додавали порубаної щириці, поливали все це водою й згодовували свиням. Ті з задоволенням з'їдали "ліки", і після цього господар був спокійний за свою худобу.

Упродовж першого місяця свиней годували половою (рідше висівками або дертю), додаючи порубаної щириці та молодої лободи. Заготівлею трави займалися діти. Вони ж відучували свиней від повадок, набутих у плавнях. Звиклі до плавнів, свині продовжували рити в кошарі та свинарнику, викидали додолу їжу з корита, перемішували її із землею та заривали в рівчаки. Тому в перші дні діти, після того, як насиплять свиням до корита, брали в руки ломаки й лупцювали тих свинок та кабанців, які поривалися викидати корм та заривати його. "Навчання" було досить ефективним. Свині швидко звикали їсти з великих корит.

Через місяць господар збільшував раціон, а після того, як свині остаточно призвичаювались до нових кормів, починав підсипати й зерно. За місяць такої посиленої відгодівлі свині набирали товарного вигляду. Оскільки ж наближалося Різдво Христове, то чи не в кожну неділю на базари та ярмарки із двору вирушали волові мажари з двома, а то й трьома кабанцями, які солідно порохкували, лежачи зі зв'язаними ногами.

Зазвичай для сім'ї залишали пару кабанів, щоб вистачило м'яса до нового виросту, а також найкращих кабана та свиню, які наступного року помандрують до плавнів.

Традиційні українські способи соління сала

Рецепти соління та копчення *сала* відшліфовувалися в Україні століттями, аж поки не досягли своєї довершеності. Хтось полюбляв *сальце* з м'ясною проріззю, хтось товсте, щоб не менше як у п'ять пальців, інші віддавали перевагу тоненькому, щоб з морозу настругавши легенькими скибочками, вимостивши на окраєць хліба та приправивши цибулькою й солоним – прямо з діжечки! – "ніжинським" огірочком, створити кулінарний шедевр, у порівнянні з котрим сучасні біг-маки та хот-доги виглядають бездарною карикатурою на харчі.

Витончений смак мрійливого українця уміщував строкатий набір різних витребеньок і уподобань щодо кольору, цупкості, товщини, ширини, солоності *сала*. Та сало не було б ним, якби вимагало якихось надскладних кулінарних дійств. Практично за будь-якої ситуації *сало* давало неабиякий смаковий ефект. Саме простота в приготуванні *сала* й перетворила його на народний продукт.

Неймовірно простим є класичний рецепт *сала*, який увійшов до найвідоміших кулінарних книг XIX ст. Приготоване згідно з ним *сало* однаковою мірою задовольняло і витончених міських гурманів, і пересічного селянина з різних куточків України.

Зокрема, *сало* надійно "прописалося" в книзі знаменитої свого часу "всеросійської баби-поварихи" Олени Іванівни Молоховець "Подарунок молодим господаркам для зменшення

витрат в домашньому господарстві". У XIX ст. це видання вважали найавторитетнішим у Російській імперії, до складу якої в ті часи, на жаль, входила більша частина українських земель. Дві частини книги, обсягом більш ніж 1000 сторінок, містили понад 3000 рецептів страв та описів заготівлі харчів. Тільки впродовж останньої чверті XIX ст. вона витримала 24 видання. До неї потрапляли винятково описи перевірених, надійних і популярних страв.

Ось найпопулярніші рецепти заготівлі *сала* з книги Олени Молоховець.

Соління *сала* шматками по-українськи. Нарізані шматки *сала* по 40 – 50 фунтів соляться окремо в глибоких дерев'яних ночвах. До посудини не кладуть ані перцю, ані селітри. Але на 1 фунт *сала* (450 грамів) беруть 2 ложки сухої, просіяної дрібної солі. Перший шматок кладуть до дна шкіркою, котру при цьому надрізають в декількох місцях, посипають і натирають сіллю. На нього вже шкурою догори кладуть інший шматок. Така почерговість зберігається й надалі. Наповнені *салом* ночви накривають дошкою, поверх якої кладуть гніт з чистих гранітних каменів. Ночви ставлять у прохолодному місці, можна в погребі, на 2 або на 3 тижні. Слід часто поливати *сало* його власним розсолом, а також іноді перекладати шматки так, щоб та пара, яка лежала знизу, опинилася нагорі й навпаки. Через 2 – 3 тижні *сало* виймають, просушують і складають у великі дерев'яні скрині чи діжки (бодні). Кожен шмат загортають у духмяне сіно, яке перед цим спеціально просушують на печі. Якщо через деякий час виявиться, що *сало* відсиріло і через це намокло, його обтирають і підвішують під стелею на пару днів для просушування. Потім його знову загортають у свіже сухе сіно, вкладають у бодню й тримають у прохолодному, але сухому місці.

Соління українського *сала* по-іншому. На 1 пуд *сала* взяти 4 фунти солі (1,8 кілограма) та 6 золотників селітри. Добряче перемішати та натерти *сало* цією сумішшю з усіх боків. Як тільки суміш буде втерта, *сало* ріжуть на шматки й кладуть у дерев'яну бодню. Зверху накривають кругом і кладуть гніт з чистого каміння. Через місяць *сало* виймають, провітрюють і знову вкладають у бодню.

Соління *сала* з м'ясною проріззю в розсолі. На 40 фунтів (18 кілограмів) *сала* взяти 1 1/4 фунта сухої солі, 3 золотники селітри, по 1 1/2 золотника англійського й звичайного перцю, лаврового листу, гвоздики, каландри. Усе це дрібно потовкти й гарно перемішати. Бодню наповнити до самого верху шматками *сала* не більшими за 1/2 фунта. Дві доби тримати при кімнатній температурі, щоб розчинилася сіль. Потім, засмоливши дно бодні, винести її в холодне місце, однак не на мороз, де регулярно перевертати. Через два місяці *сало* вийняти, очистити від суміші й підвісити на два дні, щоб просохло. Після цього його споживають таким, як воно є, або, обтягнувши свіжими воловими кишками, провуджують (прокопчують) спершу на легкому димові, а потім на сильнішому. Процес вудження триває упродовж трьох тижнів з щотижневими перервами на 2 дні. Використовують для диму трухлі тріски, гілки ялини, сосни чи, найкраще, ялівцю.

Сучасні способи соління сала

Упродовж XIX–XX ст. традиційні українські рецепти соління *сала* не вельми й змінилися. Та все ж тривав пошук універсальної технології соління, здатної забезпечити надійний результат "за будь-якої погоди". До цього підштовхували ті нещасливі пертурбації, яких зазнала Україна після окупації її частини за частиною Росією, а потім – насильницького залучення в стійло СРСР. Потворне культивування комуністами зневаги до українського села, поява сумнозвісних совдепівських їдалень з їхніми невибагливими й жахливими на смак стравами, переорієнтація на централізовану заготівлю харчів – усе це призвело до втрати вишуканості у приготуванні такого делікатесного продукту української національної кухні, як *сало*.

Неабияк погіршили ситуацію й суттєві зміни у повсякденному житті українців. Зокрема, холодильники витіснили погреби, наклавши цим чіткий ліміт на кількість заготовлюваних продуктів. Адже в осмоленій бодні на третій чи п'ятий поверх *сало* не допреш. Та й бабину макітру, у якій кілька десятиліть солили *сало*, того й дивись онуки віднесуть до шкільного музею. Навіть по селах звичнішими стали холодильник "Донбас" і газова плита, аніж льох та піч.

Ой вже цей універсалізм! Багато хто з середнього покоління ще пам'ятає ті часи, коли універсалізм у виготовленні продуктів харчування за обмеженого доступу до багатьох продуктів породжував водночас і дивовижні, і жахливі, як на сьо-

годні, зразки рецептурних новотворів. А девізом більшості совітських їдалень, кафе та ресторанів була невмируща фраза *"За смак не ручаюсь, але наїдяться, гади!"*.

Багато хто ще пам'ятає універсальний рецепт *студентської сметани*. Для того, щоб приготувати цю суперстраву, слід було літр нежирного кефіру змішати з літром купленої в їдальні сметани, зазвичай розбавленої *"святою"* водичкою з-під крана. Отриману суміш студент, сміючись, випивав залпом, після чого склянку можна було навіть не мити, такою вона була чистою. Швидкі на гумор студенти рекомендували колегам не випивати сметану залпом, а повільно цідити крізь зуби, аби вчасно зауважити в ній кришечку від пляшки й не завдавати шлункові зайвого навантаження.

Що ж до *сала*, то одна з популярних тоді кулінарних книг рекомендувала такий рецепт його зберігання.

Соління *сала*. Нарізати *сало* продовгуватими шматками. Через кожні 8 – 10 сантиметрів зробити поперечні надрізи. Натерти з усіх боків сіллю, з розрахунку один кілограм солі на 15 кілограмів *сала,* й щільно викласти в емальований посуд, намагаючись уникнути порожніх місць. Зверху слід покласти чистий дерев'яний круг і гніт з помитого гранітного каменю. Через 5 днів *сало* вибрати й перекласти. Те, що було зверху, покласти на низ і навпаки. Таке перекладення слід проробити тричі. Через 20 днів *сало* готове до вживання. Тепер його слід вийняти, загорнути в чисте полотно й підвісити у прохолодному темному місці.

За умови дотримання цієї технології упорядники книги гарантували, що *сало* зберігатиметься до двох місяців, не постаріє й не прогіркне.

* * *

Звичайно, два місяці – просто сміховинний термін зберігання як для *сала*. Погодитись з такою наругою над своїм святим продуктом справжні українці не могли. Тому народна думка запрацювала в посиленому режимі. Адже необхідно було на основі давніх рецептів створити новий, полегшений, але не менш ефективний. Аж ось, здається, і знайшли вихід! Новий рецепт виявився досить вдалим, а тому в різних варіантах зажив слави під назвою *"сало в розсолі"*.

***Сало* в розсолі.** Засолити *сало* за попереднім рецептом. Після того, як воно всоліє, приготувати розсіл з розрахунку 400 грамів солі на літр води. Після того, як сіль розпуститься, розсіл довести до кипіння й дати покипіти 5 хвилин, збираючи зверху піну. Після охолодження розсолу до кімнатної температури залити ним *сало*, розкладене в емальованому посуді. Зверху покласти дерев'яний круг, а на нього – гніт. У такому розсолі *сало* може зберігатися до року, не старіючи.

* * *

Багато хто й сьогодні добре пам'ятає кінець 80-х років XX ст. – цю вершину "досягнень" комуністичної системи з її пустопорожнім гаслом *"Усе для народу"*. У магазинах – хоч покоти. Дефіцит, блат, імпортні шмотки. А народ, не знітившись, вигадує прості як двері, але надзвичайно вишукані способи приготування найулюбленішого продукту – *сала*, яке завдяки приватним господарствам, на щастя, ніколи в категорію дефіцитного не переходило.

***Сало*, варене в лушпинні цибулі.** Беруть півкілограма – кілограм *сала*, бажано з м'ясною проріззю. Ножем роблять невеличкі отвори і через них нашпиговують *сало* часником з розрахунку одна головка на кілограм. Після цього *сало*

натирають сіллю, з розрахунку 100 грамів солі на кілограм *сала,* й дають постояти півтори – дві години. Одночасно заливають водою лушпиння цибулі, доводять до кипіння й дають настоятися також півтори або дві години. Після цього *сало* кладуть до каструлі й варять на невеликому вогні впродовж години, потім виймають, коли воно вже набуло чудового золотавого кольору й приємного запаху. Після охолодження це *сало* посипають перцем і ставлять у прохолодне місце. Споживати можна й відразу, але бажано з наступного дня. Смак приготовленого в такий спосіб *сала* нагадує копчену грудинку та відварену буженину.

З появою продуктів швидкого приготування, як-от "Мівіна", наш вигадливий народ опрацював ще один оригінальний рецепт приготування *сала*.

***Сало*, запечене з гірчицею та приправою "Мівіна".** Беруть 1 кг не товстішого ніж у три пальці *сала* з м'ясною прошарою. Кладуть його на деко й дбайливо натирають з усіх боків "Мівіною". Перший шар приправи втирається в *сало*, другим змащують поверхню. Потім *сало* намазують з усіх боків свіжою гірчицею й дають постояти добу у прохолодному місці. Після цього – засувають на декові в духовку й запікають при температурі 100 – 120 градусів протягом 30 – 40 хвилин. Вийнявши по тому деко з духовки, обережно зливають витоплений жир, а запечене *сало* кладуть у прохолодне місце до повного охолодження.

Смалець. Він же здір

Похідним продуктом від *сала* є добре відомий усім смалець. Для XIX ст. смалець, витоплений із нутряного *сала* – *здору,* – вважався чи не найдорожчим косметичним засобом, на основі якого виготовляли різноманітні креми та помади. Манірні пані, які молились на косметику, ніби та комусь додала вроди, мусили активно закуповувати смалець.

Згадувана вже Олена Молоховець наводить один із способів заготівлі нутряного *сала* (здору) для різних мазей.

Як зберігати нутряне свиняче *сало* для різних мазей та помад. Відібравши нутряне свиняче *сало* й очистивши його від крові та випадкових шматочків м'яса, покласти в каструльку, яку, в свою чергу, поставити в більшу каструлю з гарячою водою. Воду кип'ятити доти, доки все *сало* не розтопиться.

Після цього процідити *сало* (так пише авторка, хоч ми розуміємо, що це вже не *сало*, а інший продукт – смалець! – Авт.) через серветку в кам'яний, а краще в скляний посуд (можна в підігріту скляну банку).

Коли *сало* (тобто смалець) захолоне, його обв'язують пузирем і ставлять на лід. У таких умовах *сало* упродовж року придатне для виготовлення різних мазей та для натирань.

Тим, хто за тогочасними уявленнями був аж таким марнотратником, що дозволяв собі вживати смалець у їжу, Олена Молоховець пропонувала розтоплене *сало* трохи підсолювати, щоб підсилити його смакові якості. З появою ж у косметиці

нових жирових складників, які витіснили нутряне свиняче сало, смалець поступово перетворився на популярний харч. Що може бути кращим для підкріплення сил у перерві між роботою, ніж окраєць чорного хліба, товсто нашмарований смальцем і трохи присолений для смаку? На середину XX ст. вже були відомі численні рецепти виготовлення смальцю, які задовольняли будь-які смаки. Ось найпоширеніший в Україні в 50 – 60-х рр. XX ст.

Витоплювання смальцю. Нирковий та нутряний жир, а також обрізки жиру з м'яса, нарізують шматками, заливають холодною водою і витримують у холодному місці протягом 2 – 3 днів, міняючи воду двічі на день.

Після цього воді дають стекти, а жир вкладають у казан. Туди ж наливають свіжу воду з розрахунку $^1/_3$ об'єму жиру, додають солі (з розрахунку одна столова ложка на 3 кілограми жиру) і ставлять на вогонь. Воду доводять до кипіння, а потім обережно збирають з поверхні жир до іншого посуду. Збирати жир треба доти, доки залишки в казані не набудуть золотавого кольору.

Жир, який залишився в казані, обережно зливають разом з вишкварками в підготовлений посуд – нагріті скляні банки або в полив'яні горщики. Отриманий смалець перетоплюють на повільному вогні вдруге, додаючи на кожний кілограм 100 грамів свіжого молока. Варять до тих пір, поки молоко не почне осідати на дно.

Для того, щоб смалець набув неповторного аромату, до нього додають невеличкий шматок підсмаженої шкуринки чорного хліба. Витоплений у такий спосіб смалець зливають у банки, щільно накривають кришками та зберігають в прохолодному затемненому місці.

Але технологія виготовлення смальцю в кінцевому варіанті дає ще один побічний продукт, який має чудові смакові

властивості і який також полюбляє справжній українець. Це – вишкварки, маленькі шматочки *сала*, що залишаються після витоплення смальцю.

Вишкварки. Після першого витоплення смальцю його обережно зливають через друшляк. Рештки, що залишилися – ото й будуть вишкварки. Їх обережно перекладають у банки, щільно натоптуючи, і заливають зверху смальцем. Ці вишкварки (дехто з обрусілих називає їх "вижарками", забуваючи, що ми смажимо або пряжимо те, що наші північні сусіди "жарят-парят") вживають як начинку для вареників, добавляючи їх до картоплі, а в чистому вигляді використовують як начинку для чудових смачних пиріжків.

Дуже часто вишкварки після того, як зіллють смалець, пропускають через м'ясорубку і складають у банки. Такі вишкварки вживають, намазуючи їх на хліб, як і смалець.

Шкварки. Тільки не треба плутати вишкварки із *шкварками!* Шкварки – це окремий делікатес, без якого і яєчня не та, і вареники з картоплею не будуть смачні.

Для шкварок *сало* нарізають невеличкими скибочками і кладуть на сковороду. Як *сало* почне витоплюватися, а скибочки набирати прозорого кольору, на сковороду висипають дрібно покришену цибульку і смажать доти, доки цибулька не набуде золотавого кольору.

Це певне мистецтво, адже два процеси мають відбуватися паралельно й при цьому *сало* не повинно сильно витопитися, а відтак затвердіти, а цибулька – підгоріти. За правильного приготування, що досягається з досвідом, готові шкварки стають прозорими і пухкими, а цибулька набуває золотого кольору.

Після того, як шкварки вже готові, їх разом з вишкварками виливають на готові вареники з картоплею або капустою. Від дотику до вареників дуже гарячий жир неначе вибухає парою, а

після заспокоєння вареники у мисці, потихеньку підкидаючи, перемішують, щоб вони рівномірно були змащені, а шкварки розподілені по всій площі миски з варениками. Такі вареники надзвичайно смачні. Не один українець згадує, як дитиною, сидячи всією сім'єю навколо такої миски з варениками, він із задоволенням тримав в одній руці вареника, а в другій шкварку, по черзі прикладаючись то до одного, то до другого.

Українські страви на салі

Звичайно, що *сало* вже само по собі є делікатесом і унікальним харчовим продуктом для українського народу, але ж слід сказати, що без цього продукту не обходиться величезна кількість страв, для яких *сало* є чи не найважливішою складовою, яка робить їх саме тими, якими вони увійшли в аннали кухарського мистецтва.

Якщо починати із старовинних рецептів, то слід зупинитися на таких, що зробили світову славу не стільки кулінарам, що вигадали ту чи іншу страву, скільки найважливішому компонентові – *салу*, завдяки якому страва перетворилась на шедевр.

Перші страви

Із перших страв, без всякого сумніву, веде перед традиційний для української кухні *куліш з салом*. Дуже простий у приготуванні, він був стравою на всі випадки життя і для всіх верств населення. Хіба можна уявити запорозького козака без традиційного кулішу? Як тільки ми згадаємо про чумака, то відразу перед нашими очима постає широкий, безкрайній степ, чумацькі валки, сірі воли і, що головне, чумацькі вогнища у надвечір'ї з традиційним казанком кулішу, добре приправленим підсмаженим салом.

Куліш із салом. Пшоно промивають, заливають окропом і, посоливши, варять до готовності. Коли пшоно розвариться, сало дрібно кришать, підсмажують з цибулею, кидають у куліш

і дають прокипіти ще з 5 хвилин. На 5 столових ложок пшона – 2 літри води, 2 цибулини і 150 грамів сала.

Звичайно, що в польових умовах не завжди було можливо посмажити сало з цибулею, а тому козаки й чумаки практикували затовкувати й перетирати дрібненько покришене сало з сіллю, а якщо була цибуля, то ще й з цибулею. Чумацький куліш – настільки традиційна та знакова їжа для степових мрійників та мандрівників-чумаків, що він став чи не обов'язковим елементом величезної кількості чумацьких пісень, як жартівливих, так і сумних.

Згадаємо кілька рядків із жартівливої чумацької пісні, в якій куліш, люлька, гаман та кресало – головні діючі особи.

Чумак з Криму повертає,
Воли в лузі випрягає.
Пшоно віє, комиш пале,
Серед шляху кашу варе.
Гаман, люльку і кресало
В куліш кинув замість сала.
З мішка кинув, – думав сало,
Коли глянув – аж кресало.

* * *

На другому місці, звичайно ж, традиційний український борщ. Ну як без нього щирому українцеві? Не дивно, що на сьогодні існує сила-силенна рецептів різних борщів. За їхнім походженням кулінари розрізняють борщ полтавський, київський, волинський, чернігівський, галицький, львівський... Але для кожного з них притаманні численні варіації, як-от: полтавський з куркою, полтавський з галушками, полтавський селянський, київський із салом, київський з грибами, київський з капустою, львівський з потрухами, львівський з сосисками тощо. І для кожного з них – *сало* чи не найважливіша складова.

Саме традиційний рецепт українського борщу записав ще в 1850 році український поет і етнограф Микола Маркевич. Ось він.

Борщ традиційний. Капуста, буряки і м'ясо вкладається в горщик, затовкується гарним свинячим *салом* і заливається буряковим квасом[1]. Ставиться в піч. Коли закипить, борщ солять, кладуть *сало* з цибулею і ставлять у піч, де борщ упріває кілька годин до готовності. Готовий борщ подають на стіл у глибоких мисках, забілюючи його сметаною.

Як бачимо, цей борщ не містить ні картоплі, ані помідорів, та й з приправами не дуже густо. Не клали ані кропу, ані петрушки із селерою, не кажучи вже про лавровий лист чи перець. Навіть моркві не поталанило, не дуже вона була поширеною на той час. Годі намагатися знайти її у народній кулінарії, відомій з записів М. Маркевича. А що ж тоді казати про картоплю та помідори, які ще наприкінці XVIII – на початку XIX століття вирощували на клумбах значні шляхтичі як декоративну та рідкісну заморську дивину? Зрозуміло, що вони аж ніяк ще не могли стати компонентами стародавнього українського борщу.

Втім, з поширенням культури картоплі, яке припадає якраз на середину XIX ст., господині досить швидко второпали якість цього овочу. А остаточного визнання картопля набула тоді, коли стала важливим складником традиційного українського борщу. Подібне сталось і з помідорами, лавровим листом та іншими спеціями.

---

[1] Буряковий квас заготовляють із червоного буряка. Для цього буряк чистять, накладають до верху у діжечку, банку чи велику каструлю, трохи підсолюють і заливають свіжою чистою водою. Вже за тиждень квас буде готовий. Надалі – скільки береться квасу, стільки й доливається ємкість свіжою водою. Щоб прискорити процес укисання квасу, буряки можна довести у каструлі до кипіння, а потім відставити у тепле місце. Вже через кілька днів квас буде готовий і набуде приємного кислуватого смаку.

Як наслідок, з'явився український борщ, який увійшов до найкращих кулінарних книг кінця XIX століття.

Рідко яка кулінарна книга наважувалася не включити у список вишуканих страв український борщ. А класичним українським борщем вважався той, що варився за таким рецептом.

Український борщ. Зварити бульйон. Для цього взяти 3 фунти (1,4 кг) свіжої яловичини від стегна (а ще краще – навпіл гарної свинини та яловичини), помити її в холодній воді. Скласти м'ясо в каструлю, куди влити 6 повних великих тарілок або 9 склянок по 250 грамів бурякового квасу. Зміряти чистою паличкою рівень рідини й після цього ще долити 6 повних склянок. Накрити покришкою і три рази скип'ятити на великому вогні, відставляючи кожного разу каструлю з вогню і знімаючи шумовиння та накип.

Після цього м'ясо підняти з каструлі великою виделкою і облити бульйонним окропом, щоб змити з нього залишки піни. М'ясо викласти в іншу каструлю і залити його процідженим через сито бульйоном, після чого знову перелити його і перекласти м'ясо в попередню каструлю, яку перед цим добре вимити. Бульйон посолити 1 $^1/_2$ чайної ложки солі. Взяти середню цибулину, 2 морквини, 1 петрушку і третину корінця селери, помити і, порізавши все навпіл, половину всього трохи підсмажити на маслі або *салі* до підрум'янення, а потім покласти до бульйону разом із несмаженою цибулею, морквою та зеленню, додавши ще порею. Бульйон варити 2 – 3 години. Покришка не повинна повністю закривати усю каструлю. Треба доглядати, щоб бульйон повільно кипів лише з одного боку. Після того, як він увариться до позначки на паличці, відставити каструлю на край плити і дати встоятися. Зняти зверху зайвий жир, вийняти яловичину, перелити бульйон в іншу каструлю, проціджуючи його через сито. Якщо необхідно, то добавити солі за смаком.

Водночас взяти один фунт червоних бурячків, спекти в духовці, почистити і нашаткувати разом із половиною фунта капусти. 2 – 3 помідори нарізати шматочками і протушкувати разом з *салом* на сковороді. Відставити набік. Півсклянки білої квасолі окремо зварити в бульйоні. За 1 $^1/_2$ години до відпуску покласти до бульйону шматок свіжого *сала*, капусту та буряк і варити. За півгодини до відпуску покласти відварену квасолю, 6 почищених картоплин і протушковані з *салом* помідори. Після закінчення варіння борщу його заправляють. Для цього береться шматок старого *сала*, дрібно кришиться, змішується з січеною зеленню петрушки та селери, потім усе перетирається у мисці макогоном. Для смаку можна додати чверть склянки пшона, яке також перетирається з *салом*. Залишається заправити і – маємо класичний український борщ, який подається на стіл гарячим у глибоких мисках. У кожну обов'язково кладеться ложка-дві сметани.

Можна не сумніватися, що від такого борщу за вуха нікого не відтягнеш. Як завжди буває, у різних місцевостях України, в залежності від поширення там тих чи інших продуктів, класичний рецепт набув регіональних особливостей. Так, на Полтавщині борщ варили з традиційними полтавськими галушками, а на Київщині – з грибами. На Волині дуже часто борщ варили на грибному, замість м'ясного, бульйоні. Але головне – заправка борщу завжди і скрізь була *салом*. Обов'язково старим. Хто не пам'ятає, як наші бабусі витягали з мисника загорнуте в чисту ганчірочку добряче пожовтіле і, як на наш молодіжний смак, досить зашкарубле й страшне, з задубілою шкуринкою *сало*! Порізавши його, вона починала розтирати у полив'яній мисці. По хаті ширився специфічний, але напрочуд приємний і дивний, ні з чим незрівнянний запах. І вся родина знала – будемо їсти чудовий бабусин борщ.

Важко навіть перелічити ту кількість других страв, у яких *сало* – одна з головних складових. Ось кілька прикладів найвишуканіших других страв, у яких *сало* є тим продуктом, який і надає страві виняткової вишуканості.

Верещака. 500 грамів свинячої грудинки, 50 грамів *сала*, 2 склянки бурякового настою або квасу, 2 столові ложки товчених житніх сухарів, 2–3 цибулини, 2–3 горошини запашного перцю, 5–6 горошин чорного перцю, 1 столова ложка дрібно нарізаної зелені петрушки (кервелю або любистку). Свинячу грудинку нарізати великими кубиками, обсмажити на сковороді в *салі* до рум'яної скоринки, перекласти в каструлю, залити буряковим квасом або буряковим настоєм з оцтом, приправити цибулею й прянощами, посолити й тушкувати до напівготовності. Потім засипати тертими житніми сухарями, розмішати й продовжувати тушкувати до готовності. При подачі на стіл посипати зеленню петрушки.

Шпундра. 500 грамів свинячої грудинки, 1,5 столової ложки свинячого пряженого *сала*, 500–750 грамів буряка, 4–5 цибулин, 1 склянка бурякового квасу, 1 столова ложка борошна, 1 столова ложка зелені петрушки. Свинячу грудинку нарізати дрібними шматочками, обваляти в борошні, обсмажити в *салі* з цибулею, закласти в каструлю, перемішати з нарізаним шматочками буряком, залити квасом, посолити й тушкувати до готовності.

Завиванець ужгородський. 500 грамів м'якоті яловичини, 100 грамів *сала*, 3 яйця, 1 столова ложка смальцю, 1 солений огірок, 1 велика картоплина, 1 столова ложка зелені петрушки, 1 столова ложка зелені кропу, 0,5 чайної ложки меленого перцю, 2 столові ложки борошна. Із м'якоті задньої частини нарізати 4 антрекоти, очистити їх від плівок, відбити, посолити, посипати перцем, а потім на кожен шматок м'яса покласти по кілька часточок солоного огірка й крутого яйця, смужки шпику й нарізану соломкою в довжину сиру картоплю. Усе це загорнути рулетом, перев'язати ниткою, змастити яйцем і посипати борошном, обсмажити на великому вогні в пряженому *салі*, перекласти в каструлю, залити киплячою водою або бульйоном так, щоб покрити м'ясо, і тушкувати до готовності. Подавати на стіл з тушкованою картоплею, поливши жиром, який витопився при тушкуванні завиванця.

Печеня житомирська. 500 грамів свинини, 10 картоплин, 100 грамів *сала* (для обсмажування), 3 цибулини, 1–2 морквини, 4–5 сушених грибів, 3 столові ложки томату-пюре, 3 зубці часнику, 5–6 горошин чорного перцю, 2–3 лаврові листки. Свинину розрізати на 3–4 шматки, обсмажити в *салі* (50 грамів) до золотавої скоринки, потім потушкувати з томатом. Картоплю й моркву нарізати кубиками, обсмажити в *салі*, що залишилося, потім перемішати з нарізаною кружечками сирою цибулею, заправити перцем, сіллю. Підготовлені овочі й свинину закласти в каструлю шарами, починаючи й закінчуючи шаром овочів. Гриби відварити в 1 склянці води, дрібно нарізати, ще поварити, увариши бульйон наполовину, а потім залити ним підготовлену свинину з овочами, додати лавровий лист, ще трохи посолити й тушкувати до готовності. Перед подачею на стіл посипати здрібненим часником, дати постояти 3-4 хвилини під покришкою, потім подавати.

* * *

Улюблену приказку українців про те, що найкраща риба – це ковбаса, українські господині намагаються втілити в життя. Застосування *сала* у приготуванні риби надає останній такого унікального смаку, що навіть витончені гурмани про ковбасу і не згадують. Тільки перегляньте наступні рецепти.

Щука печена зі свинячим салом. Трьохфунтову щуку чистять, солять і покривають тоненькими пластинами *сала* з розрахунку один фунт сала на три фунти риби. Потім усе це обв'язують нитками та смажать на рожні, постійно поливаючи соусом, який стікає із щуки. Коли щука засмажиться, додати до неї салат-ромен або салат-латук зі сметаною.

Судак розварний по-капуцинськи з ромом. Почистити судака, посолити, нашпигувати *салом* з доброю проріззю, обкласти петрушкою. Взяти чисту серветку, скласти вчетверо, намазати чухонським маслом, завернути судака в серветку і, перев'язавши ниткою, опустити у киплячий бульйон. (Для бульйону беруть пару білих корінців петрушки, 3 – 4 цибулини, 2 лаврові листочки, пучок зелені із кропу, петрушки та селери, 15 – 30 зерен англійського перцю. Після доведення до кипіння варити 15 хвилин на сильному вогні, добавивши чверть склянки оцту. Водночас готується соус таким чином. До маленької каструльки влити півсклянки гарного рому. Запалити його і через кілька хвилин влити до нього прованської олії, склянку бульйону, покласти туди кілька зварених шампіньйонів або білих грибів, 2 – 3 скибочки цитрини без зерняток, усе це довести до кипіння і відразу ж зняти з вогню. Цим соусом добре полити вийнятого з серветки звареного судака. Подавати на блюді, обклавши зеленню.

* * *

Не відстає від риби і птиця. Здається, що вона конкурує з нею у додаванні оригінальності й пікантності стравам, приготовленим з вікористанням *сала*. Перед веде індичка.

Смажена індичка з бешемелем. Молоду індичку нашпигувати чвертю фунта *сала*. Посолити, перев'язати папером, змащеним олією, і смажити на рожні, поливаючи олією. Коли ін-

дичка зробиться рум'яною, обережно зняти її з рожна на блюдо, облити бешемелем і подавати на стіл. Для приготування бешемелю взяти півтори столові ложки вершкового масла, розпустити його на сковороді, всипати півсклянки борошна, розвести вершками або молоком і добре прокип'ятити, постійно помішуючи. До індички добре подати овочевий салат.

Тушкована індичка з рисом по-французьки. Невеличку індичку обпатрати та помити кілька разів у проточній воді. Дно каструлі викласти скибочками *сала* і покласти на нього індичку, зверху також покрити таким само шаром *сала* з розрахунку чверть фунта *сала* на індичку. Туди ж покласти біле коріння та пряноші, порізану моркву, петрушку і порей, 3 цибулини, 10–15 зерен англійського перцю і 3–4 лаврові листочки, накрити покришкою і тушкувати на легкому вогні, періодично струшуючи каструлю, щоб не пригоріло. Півфунта рису перемити, закип'ятити і відразу відкинути на друшляк. Промити його холодною водою, залити бульйоном, щоб увесь рис був покритий, покласти ложку масла і тушкувати під покришкою. Коли індичка буде готова, її розрізують на частини і викладають на блюдо. Спершу крила, ноги, а потім – усе інше. Зверху кладуть філе. Усе це обкладається рисом, посипається тертим мускатним горіхом, поливається процідженим соусом від індички, з якого попередньо знімається жир.

* * *

Утім вершиною кулінарного мистецтва є рулет з фаршированої індички. Витончений смак цієї страви дає змогу збагнути, чому саме індичка в багатьох країнах світу є чи не головною стравою Різдвяних та інших національних (як День Подяки в США) свят. Унікальний смак цілком виправдовує тривалість приготування цієї страви. Але саме цим смаком індичка завдячує *салу*. Саме через *сало* ця святкова страва

просто таки тане в роті, створюючи справжній святковий настрій усім, хто опинився на цей час за столом.

Рулет з фаршированої індички. Обпатрати велику індичку, випотрошити, відрізати крила та ноги, вийняти хребтову кістку і розпластати. Зрізати кілька шматочків філе й посолити. Приготувати фарш з двох фунтів телятини, печінки індички та фунта свіжого свинячого *сала*. Усе це дрібно порубати та потовкти, посолити, посипати перцем, добавити 2–3 сирі жовтки і добре перемішати. Отриманим фаршем змазати індичку, зверху накласти тоненькі скибочки *сала* та зрізані скибочки філе індички. Поверх них покласти шар тоненько нарізаної свинячої шинки, кілька зварених та нашаткованих трюфелів, корнішонів, оливок та іншого. Усе це знову покрити шаром фаршу. Після цього індичку завернути в трубочку, зашити в серветку, перев'язати товстими нитками і покласти в солону воду з чотирма телячими ніжками, корінням селери та петрушки, різними прянощами. Усе це варити трохи більше двох годин, після чого зняти каструлю з вогню і через півгодини вийняти рулет та покласти його під прес. Коли охолоне – зняти серветку. Бульйон, у якому варився рулет, процідити, дати охолонути, зняти зверху жир, після чого знову поставити на плиту й очистити бульйон яєчними (курячими!) білками. Для цього два – три білки збити, розбавити теплою водою і влити в бульйон. Бульйон процідити через серветку, додати в нього трохи цитринового соку й тоді розливати в тарілки. Коли бульйон застигне на желе, порізати це желе шматочками. Рулет викладається на блюдо і сервірується застиглими порізаними шматочками желе. Зверху посипається зеленню.

Випічка

Нарешті, *сало* присутнє як важливий компонент у приготуванні різних випічок. Ось типовий рецепт коржиків з *салом*.

Коржики зі шкварками. 400 г шкварок, 2–3 яйця, 2 склянки пшеничного борошна, по 1 чайній ложці соди, кмину, солі. Готові шкварки дрібно насікти, додати до них жовтки, сіль, соду, борошно й вимісити круте тісто. Розкачати скалкою в шар завтовшки у півсантиметра і вирізати з нього склянкою круглі коржики, змазати їх зверху збитим яєчним білком, посипати кмином, поштрикати виделкою й поставити на деці в духовку на слабкий вогонь приблизно на 15–20 хвилин.

Отакий невеличкий перелік рецептів, у яких чи не першу скрипку відіграє національний харчовий продукт України – *сало*.

Те, що він саме національний, доводить сила-силенна народних історій, гумористичних та сатиричних оповідок, байок, анекдотів, у яких на першому плані або напівфабрикат у вигляді свині, або сам продукт у різних варіаціях солоного, тушкованого, копченого чи вареного *сала*.

4634

Сало з шоколадом!

Але вершиною кулінарного народного мистецтва є рецепт *сала з шоколадом*. Так-так! Ви не помилились, це не зловорожий жарт! Існує, існує і такий рецепт, та ще й який! Таке вигадати міг лише народний досвід вікового споживання українського національного продукту.

Повірте! Смак *сала з шоколадом* – неповторний, а властивості виявилися вже давно оціненими і пропоновані багатьма лікарями-педіатрами як засіб, що зміцнює молодий дитячий організм.

Ще не вірите? Тоді ось рецепт, приготуйте, покуштуйте, а потім будемо говорити.

Сало з шоколадом. Триста грамів свинячого нутряного *сала* порізати та добре промити у проточній воді. Шістсот грамів яблук зелених сортів помити, дрібно пошаткувати та змішати з порізаним *салом*. Суміш поставити на легкий вогонь та добре уварити, після чого дати охолонути. Опісля все протерти крізь дрібний друшляк. Окремо збити 12 жовтків зі склянкою цукру й додати до цього 300 грамів тертого шоколаду, після чого змішати із перетертим *салом*. Викласти у скляні банки і зберігати у прохолодному місці.

Після того, як ви скуштуєте цей витвір народного мистецтва, повірте, що розрекламована "Нутелла" надовго відступить відпочивати.

Свиня в народному гуморі, сатирі та анекдотах

ЯК ЯКА СВИНКА

Одного разу сидить Тарас Григорович Шевченко в театрі і чекає початку вистави. А тут заходить якийсь барин з баринею. Барин товстий-товстий, а бариня худа, як тріска, і висока, як бур'янина. Барині треба було сідати поруч з Шевченком – так квиток попався. От бариня тоді й каже до барина:

– Треба якось цього мужика нагнати, щоб не сидів поруч.

А Шевченко був одягнений по-простому. Барин посидів трохи, а тоді й каже Шевченкові:

– У вас, дядьку, почім свині у селі?

А Шевченко підслухав, що вони з баринею говорили про нього, і одказує баринові.

– Як такий кабан, як ти пан, то дорого платять, а як така свиня, як твоя пані, то ніпочому.

КАБАН ЇДЯТЬ, А СВИНЯ НЕ ХОТЯТЬ

Раз приїхав до барині в гості один поміщик, а в барині була служниця. От посідали за стіл, бариня гостя частує, а сама не їсть. А служниця саме давала їсти свиням, входить і каже:

– Бариньо, кабан їдять, а свиня не хотять!

ЯКІ ХАРЧІ, ТАКА Й РОБОТА

До хазяїна найнявся наймит та виїхав косити. Ото приїхав та й розмовляє з тією торбою, що з харчами була:

– Торбо, торбо, що в тобі є?
– Хліб та цибуля.
– Спати.

А хазяїн і послав на підслухи наймичку, та як довідався, як наймит розмовляє з торбою, передає в поле наймичкою другу торбу.

– Торбо, торбо, що в тобі є?
– Ковбаса, сало, паляниці, книші!
– Косити!

ЗЛОДІЙ ТА САЛО

Злодій уліз уночі до чоловіка Сави красти сало, увірвався з салом з бантини та й гепнувся додолу серед сіней. Сава почув та й питається:

– А хто там?

А злодій не дурний був, та:

– Саво, – каже, – Саво, прислав тобі чорт сало!

А Сава:

– Геть з ним! Я з чортами не братаюсь, то й сала їхнього не хочу!

– Ну, – каже, – як не хочеш, то двері відчини та допоможи винести сало.

Так той, сердега, ще й піддав сало на плечі!

* * *

– Куме!
– Га.
— А ти чув, що від сала склероз з'являється?
— О-о! А я оце все гадаю, чому як зранку з'їм добрячий шматок сала, то цілий день не пам'ятаю, що їсти хочеться.

* * *

Студент пише листа додому:

"Вишліть сала!!! Добридень, мамо й тату!"

* * *

Їдуть у потязі в одному купе українець і негр.

Їдуть, аж ось час обідати. Українець дістає сало, цибулину і починає смачно полуднувати. А негр утупився в нього поглядом і дивиться, дивиться, аж поки у нього не починає текти слина.

Тут українець повертається до нього і каже:

– Що, їсти хочеш?
– Хочу.
– То звиняй, але бананів у мене для тебе немає.

* * *

Повертається кум додому пізно увечері, аж бачить, що його хата горить.

Зривається з місця, притьмом забігає в хату і починає на миснику щось вишукувати.

Коли чує голос дружини:

– Михайле, дітей рятуй!
– Дурна! Сало рятувати треба! Буде сало – будуть діти.

* * *

– Куме!
– Га!
– А що це ти в мене у льоху робиш?
– Та тебе, куме, шукаю.
– А сало для чого з'їв?
– Та щоб під ногами не плуталось.

* * *

Прийшов кум до кума у гості. Сидять, горілку п'ють. Аж дивиться господар, що кум все на сало налягає. Шкода йому сала стало, то він і каже:

– Куме! Ти ось гостренького скуштуй, помідорчиків та огірочків!

– Спасибі куме, але мені сало теж не тупе.

* * *

Виходить Степан вранці з хати, а біля тину стоїть сусід з витріщеними очами.

Задумався Степан, а потім і питає:

– Ти чого, сусіде? Що скоїлося, чи щось приснилося?

– А чого у тебе порося на костилях ходе?

– А ти що думав, я за миску холодцю свиню гробитиму?

* * *

Куми сидять біля хати, повечеряли, балакають про життя. А тут з-за хати шкутильгає хрячок, а замість ноги задньої у нього протез із арматури.

Гість каже:

– Тю, куме, шо це за диво?

Хазяїн відповідає:

– Та це теща приїжджала в неділю, і дуже їй окорока закортіло. То не буду ж я через цю гадюку цілого хряка різать!

* * *

Село, двоє сусідів через паркан:

– Миколо!

– Га?

– Сала хочеш?

– Хочу.

– То заходь до мене.

– Так у тебе ж злий собака.

– Отож-то!

* * *

Сидять два куми. Випивають. Один кум піднімає чарку й каже:

– Ну що, куме, Вам побажати? Щоб Ви були багаті, чи щоб здорові?

– Краще, щоб багатий. Бо бачте, ось кабанчик на столі лежить, а такий був здоровий...

* * *

Вечеряють. Теща каже зятеві:

– Синку, подай мені сальця.

На що зять відповідає:

– Ні, мамо, так тонко не ріжуть.

* * *

Зібралися куми на Сорочинський ярмарок їхати. Сіли на віз разом та й поїхали. Один кум узяв з собою харчів різних, на ярмарку торгувати, а другий – лише гроші. Їдуть вони степом довго-довго, вирішили зупинитися. Сіли долі, перший кум дістав свого провіанту, бо зголоднів. А самому їсти незручно, то він і кума почастував. Поїхали далі... Через кілько годин знову стали. Кум знову їжу дістає, супутникові пропонує. А тому ж незручно, то він каже:

– Давайте, куме, так. Я зараз відійду, а ви тут розкладіть своє добро, то я підійду до вас так, немов ми на ярмарку, і куплю щось.

Так і зробили. Кум дістав сало, цибульку, картопельку варену в горщику, пиріжки, паляничку та інші смакоти. Підходить другий кум:

– Здоровенькі були, господарю! А скільки оцей шматочок сальця у вас коштує?

– 4 рублі.

– Ви що, куме, з дуба впали? Воно що, золоте у вас? Де ви таке сало бачили???

– А вам не поцінно? То походіть по ярмаркові, поторгуйтеся...

* * *

Прийшов українець на єврейське весілля, випив горілки і шукає очима сала закусити. А його на столі немає. Він і питає у господарів:

— А де ж сало?

— Сала немає, ми його не їмо.

Українець аж присів від несподіванки, а потім розвів руками та й каже:

– Ні, я розумію, звичайно, що сало – це святе, але не до такої ж міри.

* * *

Ніч. Село. Відчиняються з рипінням двері комори, і з неї вилазить здоровенний гладкий пацюк. У одній руці тримає окорок, у другій – добрячий шмат сала. Хвостом відсовує капкан з маленьким засохлим шматочком російського сиру. Зі смутком дивиться на капкан, чухає черево, зітхає й каже:

– Ну чесне слово, як діти.

* * *

Українець не може терпіти трьох речей: худої свині, п'яної баби і будь-яких паперів, якщо це не гроші!

* * *

Українське село.

Під хатою у третього кума сидять два куми, стоїть пляшка горілки, добрячий шмат сала лежить, цибулька, хлібець.

– Куме, а ходіть-но до нас.

З хати:

– Та не можу, я зайнятий.

Випили по першій чарці, закусили салом.

– Куме, давайте хутчіш, горілочка гріється.

З хати:

– Та не можу я, зайнятий.

Випили ще по одній.

– Куме, сало кінчається, що ви там робите?

З хати:

– Та кохаюся я, хай йому грець!

* * *

Двоє односельців у допрі сидять. Одному жінка передачу принесла, але він нею ні з ким не ділиться.

– Куме, та ви б мені сала хоча б скуштувати дали!

– А що його куштувати? Сало є сало!

* * *

Молодий матрос-українець після загибелі його корабля більше року прожив на безлюдному острові, самими бананами та кокосами харчуючись. Аж якось забачив він на видноколі димок пароплава. Хлопець без роздумів кинувся в воду і навмашки поплив назустріч йому, примовляючи за кожним вимахом рук:

– Сало-сало, сало-сало, сало-сало...

ЗМІСТ

Переднє слово 5
Дикі свині й дике сало 6
Перші домашні свині 8
Мандри свиней 12
Українське сало 21
Сало з Великого Лугу 24
Традиційні українські способи соління сала 28
Сучасні способи соління сала 31
Смалець. Він же здір 35
Українські страви на салі 39
Перші страви 39
Другі страви 44
Випічка 48
Сало з шоколадом! 50
Свиня в народному гуморі, сатирі та анекдотах 51

У серії "*Український стіл*" готуються до друку:

Бойко А. Козацькі страви.
Мільчев В. Чумацькі страви.
Брехуненко В. Українське пиво.

У рамках проекту "Про Україну з гонором і гумором" вийшли друком:

У серії *"Перемоги української зброї"*:

Брехуненко В. Морські війни українських козаків. – Київ, 2007.

Брехуненко В. Війни українських козаків з Росією до часів Богдана Хмельницького. – Київ, 2007.

У серії *"Великі українці"*:

Брехуненко В. Богдан Хмельницький. – Київ, 2007.
Мицик Ю. Іван Мазепа. – Київ, 2007.

У серії *"Наші полководці"*:

Маслійчук В., Мицик Ю. Кошовий отаман Іван Сірко. – Київ, 2007.

У серії *"За незалежність і соборність"*:

Ковальчук М. Війна за незалежність з більшовицькою Росією 1917–1920 рр. – Київ, 2007.

У серії *"Кошові отамани"*:

Грибовський В. Петро Калнишевський. – Київ, 2007.

У серії *"І сміх, і гріх"*:

Які анекдоти "травили" українці в XIX ст. Від Галичини до Донбасу. — Київ, 2007.

У рамках проекту "Геноцид українців" вийшла друком:

Марочко В. Голодомор 1932—1933 рр. — Київ, 2007.

Книги видавничих проектів

"Про Україну з гонором і гумором"
та **"Геноцид українців"**
поширюються в книгарнях, книжкових кіосках,
супермаркетах, а також через Українську пошту та Інтернет.
У разі замовлення через Українську пошту
та Інтернет книги надсилаються замовнику
накладною платнею *за видавничою ціною*
плюс послуги пошти (оплата здійснюється на пошті
в момент отримання замовником бандеролі з книгами).

Замовлення на придбання книг гуртом і вроздріб від книгарень та приватних осіб приймаються за:

тел.: (04497) 61-350 (цілодобово)
8-067-656-21-49 (цілодобово)
(044) 279-45-09 (в робочі дні з 10.00 до 17.00)
Факс: (044) 279-45-09 (цілодобово)
E-mail: wbrekhunenko@ukr.net

Науково-популярне видання

Анатолій Бойко

НАШЕ САЛО

Історія,
способи соління, страви, анекдоти

Літературний редактор
Юлій Шелест

Художній редактор
Георгій Сергєєв

Коректори
Оксана Шевченко та Наталя Кунець

Комп'ютерна верстка
Ірини Стариковської

Підписано до друку 05. 07. 2007. Формат 60x84 1/16. Папір офсетний № 1.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 3,8. Обл. вид. арк. 2,71.

Видавець: ПП Наталія Брехуненко

Дистрибуція: тел. (04497) 61-350, (044) 279-08-53;
факс (044) 278-08-63; моб. 80676562149; wbrekhunenko@ukr.net

Надруковано в ОП "Житомирська облдрукарня"
10014, Житомир, вул. Мала Бердичівська, 17.
Зам. 634

Cepiї:

Великі Українці

Наші полководці

Перемоги української зброї

За незалежність і соборність

Московська "благодать"

Наша земля

Україна очима чужинців

Кошові отамани

Українки з перцем

І сміх, і гріх

Свята

Пан + Панна

Розбійники

Мисливство та рибальство

Український стіл